

Hähnchen auf Gemüsebett

Zutaten

- 4 Hähnchenscheiben
- 10 kleine Kartoffeln
- 2 Zucchini
- Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

- Marinade herstellen aus Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian und weiteren Gewürzen
- Marina und Hähnchenfleisch in einen Gefrierbeutel geben und mindestens eine Stunde liegen lassen
- Kartoffeln klein schneiden und kurz zu der Marinaden- und Hähnchenfleisch-Mischung geben
- Dann alles aus der Tüte in die Auflaufform geben, in den Backofen schieben und 40 Minuten backen
- Gemüse zerkleinern und ebenfalls in den Gefrierbeutel und in den Marinade-Resten schütteln
- Anschließend zu den Kartoffeln geben und weitere 20 Minuten backen

Backofen 200 Grad ca. 60 Minuten