



## KNOBLAUCH-HÄHNCHEN MIT ROSMARINKARTOFFELN

---



Foto: Deli Reform by Food & Foto Experts



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

---

4	Hähnchenkeulen (à ca. 200 g)
750 g	kleine Kartoffeln
10 EL	Deli Reform Würzöl Knoblauch
Salz	
Pfeffer	
1 Bund	Rosmarin
4 Stiele	Thymian
250 g	Kirschtomaten
150 ml	trockener Weißwein
100 ml	Gemüsebrühe



### UND SO GEHT'S:

---

1. Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und halbieren. Hähnchenkeulen mit 4 EL Würzöl Knoblauch einreiben und auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Kartoffeln um die Keulen verteilen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 6 EL Deli Reform Würzöl Knoblauch beträufeln.

2. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln. Von der Hälfte des Rosmarins die Nadeln abstreifen, hacken und über die Kartoffeln streuen. Etwas Rosmarin zum Garnieren beiseite stellen. Restliche Kräuter auf dem Blech verteilen.

3. Keulen und Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten braten. Inzwischen Tomaten waschen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Tomaten zu den Kartoffeln geben. Wein und Brühe angießen und zu Ende garen. Hähnchenkeulen, Kartoffeln und Tomaten aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit dem Bratsud beträufeln. Mit übrigem Rosmarin garnieren. Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.