

Zitronenkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

- 2 Hähnchenschenkel
- 3 große Kartoffeln
- 6 Zitronen
- 60 ml Olivenöl
- Knoblauchzehen samt Schale nach Geschmack
- Salbei, Paprika, Pfeffer, Salz



Zubereitung

1. Zitronen auspressen
2. Olivenöl zum Saft geben und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Kartoffeln in Würfel schneiden
4. Hähnchenschenkel mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen
5. Schenkel, Kartoffeln und Knoblauchzehen in eine Auflaufform geben
6. Saft über Kartoffeln und Knoblauch gießen
7. Salbeiblätter darüber streuen
8. Im Ofen bei ca. 200 Grad Celsius ca. 40 min backen