

# Huhn mit Kartoffeln, Knoblauch und Salat

## Für zwei Personen

### Für das Huhn:

1 kleines Huhn, mit Haut	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
6 kleine Rosmarinzweige	6 Knoblauchzehen	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

3 EL Olivenöl	1 Zitrone	1 Kopfsalat
1 Endiviensalat	1 Bund Brunnenkresse	1 große Ochsenherz-Tomate
1 rote Zwiebel	8 schwarze Oliven	Salz, Pfeffer

### Für das Huhn mit Kartoffeln und Salat:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Huhn waschen, Brust und Keule auslösen, salzen und scharf in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, salzen und in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch nicht abziehen und nur mit einem Messer andrücken.

Hühnerfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin in eine große ofenfeste Form geben. Vermischen, dann Olivenöl darüber gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Knoblauchzehen darüber streuen.

Die Form in den Backofen geben und etwa 20-25 Minuten garen lassen.

### Für den Salat:

Zitrone halbieren und auspressen. Öl, einen Esslöffel Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer verrühren. Kopf- und Endiviensalat waschen und in kleine Stücke zupfen. Mit der Brunnenkresse vermischen und das Dressing unterheben. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden.

Tomate in dünne Scheiben schneiden. Salat auf Tellern anrichten und die Tomatenscheiben überlappend darauflegen. Zwiebelringe und Oliven darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Fernandes am 03. Juni 2019