

Hähnchen griechisch

Für 2-3 Portionen:

Für die Marinade:

3 El Olivenöl	Saft 3/4 Zitrone	1 Tl Paprikapulver
2 Knoblauchzehe, gehackt	1 Tl Oregano	1 Tl Thymian
1/2 Tl Rosmarin	1/2 TL Pfeffer	1/4 Tl Salz

Für das Gericht:

2 Hähnchenbrustfilets	6 m.-große Kartoffeln	2 Tomatenrispen
1 rote Zwiebel	6 große Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 El Olivenöl	Pfeffer, Salz	2 Hand schwarze Oliven
1/2 Pack. Feta	gemischte Kräuter	Olivenöl
frische Kräuter als Deko		

Tzatziki:

250 ml griech. Joghurt	10 Radieschen, gerieben	2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz		

Alle Zutaten für die Marinade mischen, über das Huhn gießen und gut verrühren. Für die ganz fixe Variante anschließend ziehen lassen, bis alle weiteren Zutaten vorbereitet sind. Für ein intensiveres Ergebnis und noch saftigeres Fleisch die Marinade 1-3 Stunden ziehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln mit sauberer Schale vierteln, anschließend im Blech verteilen. Zitrone und Zwiebel in Scheiben schneiden, Tomatenrispen teilen. Das Huhn aufs Blech legen, übrige Marinade auffangen.

Zur Marinade 1 El Olivenöl rühren und die Kartoffeln damit einpinseln.

Kartoffeln, Zwiebel und Tomaten hinzugeben, anschließend Zitronenscheiben auflegen.

Ganze ungeschälte Knoblauchzehen dazwischenlegen.

Alles noch einmal salzen und mit dem restlichen Olivenöl besprenkeln.

Für 20 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit Schafskäse in Stücke schneiden, mit Kräutern bestreuen, leicht ölen.

Nach 20 Minuten den Schafskäse und die Oliven hinzufügen und alles weitere 15 Minuten backen.

Löffelt bei der Gelegenheit etwas Bratenflüssigkeit über alle Zutaten bevor ihr zu Ende gart.

Dazu schmeckt herkömmliches oder Radieschen-Tzatziki.

Für das Tzatziki in den letzten 15 Ofenminuten Radieschen reiben und mit den restlichen Zutaten verrühren.

NN am 19. Juli 2024