



Hähnchen-Keule mit selbst gemachten Pommes

Wir backen Hähnchen und Pommes frites im Ofen. Dafür nehmen wir viel weniger Fett als die Imbiss-Bude. Trotzdem schmeckt es lecker – und es geht einfach.

60

braucht Zeit



gehaltvoller

Sie brauchen (für 2 Personen):

1 Kilo-Gramm Kartoffeln
2 Hähnchen-Keulen
3 Ess-Löffel Oliven-Öl
Salz, Pfeffer
und Thymian



Hähnchen-Keulen mit Pommes



1 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, ein Back-Blech mit Back-Papier auslegen



2 2 Hähnchen-Keulen unter kaltem Wasser waschen und mit Küchen-Papier trocken tupfen



3 1 Kilo-Gramm Kartoffeln schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben



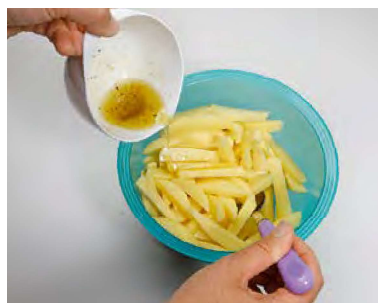
4 Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden



5 Danach in Streifen schneiden



6 Salz, Pfeffer und 2 Ess-Löffel Oliven-Öl miteinander vermischen



7 Dann über die Kartoffel-Streifen gießen und gut vermischen



8 Die Hähnchen-Keulen auf das Back-Papier legen, die Kartoffel-Streifen außen herum streuen



9 Dann Salz, Pfeffer, Thymian und 1 Ess-Löffel Oliven-Öl miteinander vermischen



10 Mit einem Pinsel damit die Hähnchen-Keulen bestreichen



11 In den Ofen schieben, nach 15 Minuten die Kartoffeln wenden



12 Nach 30 Minuten sind die Kartoffeln weich und das Hähnchen ist knusprig braun – guten Appetit!