Gebratene Kräuterdrumsticks

Mit dem Rezept für gebratene Kräuterdrumsticks lässt sich ein mediterranes Gericht kreieren, das leicht ist und gut schmeckt. Die Zubereitung ist einfach und gelingt bestimmt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 EL	Olivenöl
1 EL	Italienische Gewürze
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
8 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
8 Stk.	Kartoffeln
4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für gebratene Kräuterdrumsticks als erstes den Backofen auf 220°C vorheizen. Als nächstes Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Dazu dann Olivenöl, italienische Gewürze, Salz und Pfeffer geben. Anschließend alles gut miteinander vermischen.

2. Dann ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Hähnchenschenkel sorgfältig mit der Kräuterölmischung einreiben, dabei beachten, dass der komplette Schenkel von der Mischung bedeckt ist. Anschließend auf dem Backblech ausbreiten und zusätzlich mit Meersalz bestreuen.

3. Jetzt eine Zwiebel schneiden, in große Stücke schneiden und um die Hähnchenschenkel ausbreiten.

4. In die übrig gebliebene Kräuterölmischung nun noch etwas Olivenöl geben. Danach die Kartoffeln und Karotten schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zucchini waschen, ebenfalls in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.

5. Anschließend die Kräuterölmischung darüber gießen und alles gut durchmischen. Das Gemüse um das Huhn drapieren und alles für etwa 40-45 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp

Für einen noch intensiveren Geschmack für gebratene Kräuterdrumsticks, die Hähnchenschenkel einfach über Nacht in das Kräuteröl einlegen. Als zusätzliche Beilage eignet sich ein frischer, knackiger Sommersalat.