Knusprige Hühnerschenkel mit Kartoffeln und Tomaten

Schon das Rezept macht Appetit: Knusprige Hühnerschenkel mit Kartoffeln und Tomaten sind eine tolle Kombination!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1.5 kg	Kartoffeln
16 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 kg	Tomaten
1 Bund	Oregano
1 Schuss	Rotweinessig

Zubereitung

1. Für knusprige Hühnerschenkel mit Kartoffeln und Tomaten zunächst die Kartoffeln gründlich waschen. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin weich kochen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Jeden Hühnerschenkel mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hühnerschenkel darin knusprig braun braten.

3. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Auflaufform legen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und etwas abkühlen lassen. Dann mit der Hand leicht zerdrücken und ebenfalls in die Auflaufform geben.

4. Tomaten waschen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser übergießen. Mit einem scharfen Messer die Haut abziehen und je nach Größe der Tomaten halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.

5. Tomaten über den Kartoffeln verteilen. Oregano waschen und trocken tupfen. Mit etwas Salz in einem Mörser zerstoßen und mit Olivenöl und Rotweinessig vermengen. Mit etwas Pfeffer abschmecken und über die Tomaten und Hühnerschenkel verteilen.

6. Im Ofen ca. 40 Minuten garen lassen, bis die Hühnerschenkel schön knusprig braun gebacken sind. Aus dem Ofen nehmen, alles zusammen anrichten und servieren.

Tipp

Solch knusprige Hühnerschenkel mit Kartoffeln und Tomaten schmecken gut mit einem frischen Rucola-Salat mit leichtem Zitronen-Dressing.