



Hühner Teile auf Gemüsebeet mit Rucola

Zubereitung

Hühner Teile salzen, pfeffern, etwas Paprika und Kümmel bestreuen und mit einem Schuss BONA Zitronenöl drauf in einer Schüssel mit Deckel schütteln um alles gut verteilen zu können!

Kartoffeln, Gemüse usw. alles klein schneiden und in eine Auflaufform geben mit Salz, Pfeffer, Suppengewürz, Kräutern mischen und das Wasser und den Wein dazu geben und vermengen.

Die gewürzten Hühner Teile drauf verteilen und bei 200 Grad im Ofen ca. 40/45 Minuten garen! Eventuell zum Schluß kurz übergrillen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Gabriela Molterer.

Zutaten

Hühnerkleinteile
4 Kartoffeln
1 Zucchini
5 Karotten
1 halber roter, gelber, oranger Paprika
1 Zitrone
1 Zwiebel
2 Knoblauch Zehen
Salz, Pfeffer
selbstgemachtes Suppengewürz
etwas Paprika
etwas gem. Kümmel
1/4 L Wasser
etwas Weißwein
Kräuter der Provence
BONA Zitronenöl