



Zitronenhuhn

Zubereitung

Knoblauch schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Mit dem Stiel eines Löffels zwischen Haut und Fleisch vom Huhn fahren und beides vorsichtig voneinander lösen, ohne die Haut einzureißen. Den Knoblauch und die Zitrone gleichmäßig unter der Haut verteilen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Das Huhn mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und auspressen.

Den Zitronensaft und die -schale mit Chili, Gemüsebrühe und dem Öl verrühren und das Huhn damit einstreichen. Kartoffel waschen und in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und etwas Bona Olivenöl darüber geben.

Alles auf ein Blech geben und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1,5-2 St. (je nach Größe des Huhns) backen. Immer wieder mit der Gemüsebrühe (den Zitronensaft und die -schale mit Chili, Gemüsebrühe und dem Öl verrühren) einstreichen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

- 1 Huhn
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 3 Bio-Zitronen
- 1 EL Chili
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 EL Bona Olivenöl