



Hähnchenkeulen auf florentinische Art



Die Zutaten für 4 Personen:

4 **Hähnchenkeulen**
 12 Knoblauchzehen
 5 EL **Olivenöl**
 2 TL **Rosmarinspitzen**
 2 TL **Thymian**
 1 TL **Oregano**
 Salz und Pfeffer
 ca. 800 g Kartoffeln
 8 Tomaten
 4 kleine Zucchini
 200 ml Tomatensaft
 1 Glas schwarze Oliven, entsteint
 7 große Salbeibätter



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. 6 Knoblauchzehen fein hacken, mit Olivenöl, Rosmarinspitzen, Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren und ziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln.

Zucchini in grobe Stücke schneiden.

Die Keulen auf ein Backblech legen und mit dem Kräuteröl übergießen.

Die Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten dazugeben.

In dem vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Nach 25 Minuten der Garzeit die Zucchini, Tomaten, den Tomatensaft, die restlichen 6 ganzen Knoblauchzehen, die Oliven und die Salbeiblätter zufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Hähnchenkeulen und dem Blech verteilen.

Weitere 20 Minuten garen und dabei die Keulen mit dem Sud übergießen.

Am Tisch mit frischen Kräutern garnieren und mit getoastetem Ciabatta zum Aufnehmen der Soße servieren.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!