Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Huhn mediterran mit Kartofferl und Limettennudeln

Zubereitung

1. Aus Salz, Pfeffer, mediterrane Kräutern, Ketchup, Honig, etwas BONA Pflanzenöl eine Basis zum marinieren der Hühnerschenkel bereiten und diese damit einreiben.
2. Kartoffel waschen, trocken tupfen und schneiden mit Salz und Kräutern würzen und in eine feuerfeste Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch sowie Tomaten grob schneiden und darauf verteilen. Hühnerschenkel drauf legen und mit Zitronenscheiben bedecken.
3. Mit Weißwein und Wasser aufgießen etwas Suppengewürz dazu und für gut eine halbe Stunde bei 200 Grad ins Rohr. Danach noch 10 Min. übergrillen. In der Zwischenzeit die Zitronen Nudeln kochen und wenn fertig alles schön anrichten. Guten Appetit!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Gabriela Molterer.

Zutaten

3 Personen

- 3 Hühnerschenkel
- Salz
- Pfeffer
- mediterrane Kräuter
- Zitronensaft
- Ketchup
- etwas Honig
- Suppengewürz
- etwas BONA Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 5 Kirschtomaten
- 6 Kartoffeln
- etwas Weißwein
- 1/4L Wasser
- Limetten Nudeln