



Zutaten

- Für das Hühnchen:
- 4 Hühnerschenkel
- 6 große Kartoffeln
- Saft von zwei Zitrone
- 5 Knoblauchzehen, geschält & in Scheiben geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Für die Tzatziki:
- 250 g griechischer Joghurt
- ½ Gurke, geschält, fein gerieben und ausgedrückt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- etwas gehackter Dill

Hauptgang

Griechisches Zitronenhühnchen mit Kartoffeln und Tzatziki

Saftig gegarte Hühnerschenkel mit der frische von Zitronen und knusprigen Kartoffeln. Abgerundet durch Tzatziki mit einem Hauch von Knoblauch und Dill.

So wird's gemacht:

1. Zubereitung Hühnchen:
2. Die Kartoffeln schälen und in ca.3x3 cm große Stück schneiden und mit Salz würzen.
3. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und mit Olivenöl, Zitronensaft und den Knoblauchscheiben vermengen.
4. Hühnerschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf die Kartoffeln legen.
5. Den Rosmarin und Thymian grob zupfen und auf den Kartoffeln verteilen.
6. Im Backofen bei 200°C für ca. 50-60 Minuten garen.

- 3 schwarze Oliven zum Garnieren

7. Zubereitung Tzatziki:
8. Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz abschmecken.
9. Tzatziki in eine Schüssel geben und mit den Oliven garnieren.