

Zitronen-Hähnchen mit
**Rosmarinkartoffeln & grünem
Spargel**

Bio Kochbox KW 26



Zitronen-Hähnchen mit **Rosmarinkartoffeln & grünem Spargel**



Für 2 Portionen:

- 4 Hähnchenflügel
- 300 g Kartoffeln
- 200 g grüner Spargel
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen

Für 4 Portionen:

- 8 Hähnchenflügel
- 600 g Kartoffeln
- 400 g grüner Spargel
- 2 Zitronen
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden. Kartoffeln waschen und halbieren, mit Rosmarin, Öl, Salz & Pfeffer mischen und auf ein Backblech geben. Hähnchen mit Zitronensaft, Öl, Knoblauch, Salz & Pfeffer marinieren, auf das Blech legen. Im Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Nach 15 Minuten den grünen Spargel dazugeben. Mit Zitronenscheiben garniert servieren.