

## Hähnchen-Kartoffel-Pfanne mit Oliven

In Pulheim wächst der nördlichste Olivenhain Europas. Das nehmen wir zum Anlass und zeigen euch ein tolles Olivengericht: Wir braten knusprige rheinische Bio-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und Oliven im Ofen.



Portionen: 2

Vorbereitung: 20 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

### Zutaten für die Hähnchen-Kartoffel-Pfanne:

- 500 g Speisefrühkartoffeln
- 1 Bio-Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch, ungeschält
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Kalamata-Oliven
- 80 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- ½ TL Paprika edelsüß
- ¼ TL Rote Paprikaflocken
- 2 Bio-Hähnchenschenkel

**Außerdem:**

- ½ Bund glatte Petersilie

**Zubereitung:**

- **Für die Hähnchen-Kartoffel-Pfanne** den Backofen auf 230 °C vorheizen und ein Backblech bereitstellen.
- Die Speisefrühkartoffeln waschen, trocknen, halbieren und in eine große Schüssel füllen.
- Die Bio-Zitrone heiß waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln hinzufügen.
- Die Zwiebel schälen, in acht Spalten schneiden und ebenfalls hinzufügen.
- Die Knoblauchzehen andrücken und gemeinsam mit den Kräuterzweigen, den Oliven und 50 Milliliter Olivenöl zum Gemüse hinzufügen.
- Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, der Hälfte des Paprikapulvers sowie den Paprikaflocken würzen und alles gut vermischen.
- Restliches Olivenöl mit dem restlichen Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen und die Hähnchenschenkel von beiden Seiten damit einreiben.
- Hähnchenschenkel mittig auf dem Backblech platzieren und die Kartoffelmischung um das Fleisch herum verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen rösten, bis Kartoffeln und Hähnchen gar und knusprig sind, etwa 35 bis 45 Minuten.
- Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Grobe Stiele entfernen und die Blättchen nicht zu fein hacken.
- Hähnchen-Kartoffel-Pfanne aus dem Ofen nehmen und auf einer Servierplatte oder in einer Servierpfanne anrichten – dabei etwaige würzige Flüssigkeit mit umfüllen.
- Mit der Petersilie bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**