

Hühnerkeulen mit Kartoffeln vom Blech



Zutaten/Einkaufliste

4 Hühnerkeulen
8 Schalotten
50ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Paprika gemahlen
800g kleine Kartoffeln, festkochend

Zubereitung:

Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Paprika zu einer Marinade verrühren. Kartoffeln sauber waschen und mit Schale halbieren. Die Hühnerkeulen mit den Kartoffeln und den Schalotten auf ein Blech verteilen. Alles gut mit Marinade einpinseln.

Die Hühnerkeulen auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluftgrillen“ bei 180°C für 45 Minuten garen.

Empfehlung:

Anstelle von 4 Hühnerkeulen kann ein ganzes, gevierteltes Huhn verwendet werden. Ergänzung mit Tomatenvierteln, Knoblauchzehen und Rosmarinzwiegen.