

## Griechisches Zitronenhähnchen

Rezept ist für ca. 4 Pers. p.Pers. 11 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

2 unbehandelte Zitronen

8 EL Olivenöl

3-4 Knoblauchzehen

3 TL Oregano

1 ½ TL Salz

½ -1 TL Pfeffer aus der Mühle

4 Hähnchenbrust-Filets, ich habe meine in der Mitte durchgeschnitten

12 kleine Kartoffeln

2 rote Zwiebeln

2 rote Paprikaschoten

12 kleine Champignons

### Zubereitung:

Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 Esslöffel Schale mit dem Zester oder der feinen Microplane® Reibe abreiben. Zitrone mit der Zitruspresse auspressen und 6 Esslöffel abmessen. Knoblauchzehen ungeschält durch die Knoblauchpresse drücken. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer, Oregano und Öl mischen. Hähnchenbrüste auf dem großen Ofenzauberer verteilen und mit der Hälfte der Gewürzmischung bepinseln.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln waschen, evtl schälen und vierteln, restliche Zitrone in Scheiben schneiden.

Nun die Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden und mit der restlichen Würzmischung vermengen und ebenfalls in dem großen Ofenzauberer verteilen. Die Zitronenscheiben oben auf legen.

Im Backofen ca. 35-40 Minuten schmoren lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺