



# Zitronenhähnchen

## Zutaten

für 4 Personen

4 Hähnchenschenkel mit  
Rückenteil

1-2 unbehandelte Zitronen

5 Knoblauchzehen (groß)

6 EL Olivenöl

12 kleine Kartoffeln

1 Bund grüner Spargel

Salz + Pfeffer zum Bestreuen

## Nützliches Zubehör

**Großer Ofenzauberer**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**  
**Zester**  
**Silikonpinsel**



## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (220 °C). 4 der 5 Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Die verbleibende Knoblauchzehe mithilfe des Zesters in das Olivenöl reiben. Die Zitronen heiß abwaschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Haut der Hähnchenschenkel etwas ablösen und je 3 bis 4 Scheiben Zitrone und eine in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe unter die Haut schieben. Die Schenkel auf dem Ofenzauberer verteilen.
3. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Den Spargel wo nötig schälen und die Stangen je nach Größe halbieren oder dritteln. Beides um die Hähnchenschenkel auf dem Ofenzauberer verteilen. Mit dem Knoblauchöl bepinseln und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Im Backofen ca. 30 Minuten schmoren lassen. Den Ofenzauberer auf das Kuchengitter stellen und das Hähnchen mit den Kartoffeln und dem Spargel heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>