Griechische hähnchenpfanne von Niels Kuipers

Mengen für 10 Personen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 1 Std. 10 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Kartoffeln schälen und in größere Würfel oder Spalten schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, den gepressten Knoblauch und die klein geschnittenen Rosmarinnadeln dazu geben. Das ganze salzen und pfeffern, gut vermengen und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Die Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und auf ein hohes, gefettetes Blech legen. Im 200 °C heißen Ofen ca. 30 min braten, dabei gelegentlich wenden. Nach den 30 min die Kartoffeln um die Keulen herum verteilen und weitere 30 min braten.

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Bohnen auf dem Blech zwischen den Kartoffeln verteilen. Alles nochmal ca. 10 min braten. Während der gesamten Bratzeit alles gelegentlich wenden.

Köstlich!

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezepte/182641078820881/Griechische-Haehnchenpfanne.html?portionen=10

Gewürze: Paprika, Rosmarin

10 kg Pouletschenkel	10 keule
2.5 kg Kartoffeln festkochend	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Zwiebel	
500 g Dörrbohnen	
400 g Feta (griechischer Schafskäse)	
5 cl Olivenöl	
500 g Lauch	