

Pollo al forno con patate

Klassiker der italienischen Küche

Das Pollo al forno con patate – im Ofen geschmortes Huhn auf italienische Art – kommt schlicht und einfach nie aus der Mode. Ein Klassiker der *cucina italiana*, der mit *patate*, Kartoffeln serviert wird.

Mit den Gewürzen halten die Italiener es dabei sehr einfach. *Sale, pepe, rosmarino* – Salz, Pfeffer und Rosmarin sind die Stars in diesem einfachen aber geschmackvollem Gericht.

Der große Vorteil gegenüber anderen Gerichten mit Huhn: Die Vorbereitungszeit dauert nur 10 Minuten ☐

Weitere Gerichte mit Huhn:

- Pollo alla Pizzaiola
- Hühner-Involtini
- Involtini di Pollo



Pollo al forno con patate

Zutaten (für 2 Personen)

- mehrere Hühnerkeulen (zB.: 3 Oberkeulen; 3 Haxen)
- 650 g Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- Rosmarin (getrocknet oder frisch)
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und würfelig schneiden. Zwiebel halbieren und grob in halbe Ringe schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermischen. Auf dem Blech oder einer Auflaufform verteilen.
3. Hühnerteile waschen und in die Schüssel geben. Die Haut

könnt ihr ruhig dranlassen, dann trocknet das Huhn im Ofen nicht aus. Ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und 1 EL Olivenöl würzen und mit den Händen vermischen.

4. Die Hühnerteile kommen auf die Kartoffeln und werden im Ofen für ca. 45 Minuten gebraten. Dabei zur Halbzeit wenden und hin und wieder den Ofen öffnen, damit der Dampf entweicht und die Kartoffeln nicht nur weich, sondern auch knusprig werden.
5. Nach 45 Minuten die Temperatur auf 220 Grad schalten. Nun bekommt das Huhn eine schöne braun-goldene Farbe.



Pollo al forno con patate