

Kartoffel-Gemüse-Poulet-Blech

Auch ein so geniales Rezept, bei dem man alles auf einem Blech verteilt, in den Ofen schiebt und fertig! Lecker schmeckt es natürlich auch... Aber klar doch!

Zeitaufwand:

30 Minuten

40 Minuten backen



Zutaten für 4 Personen:

800 g-1 kg festkochende Kartoffeln, wenn nötig geschält, in Spalten geschnitten

500 g Rüebli, gerüstet, in Stäbchen geschnitten

1 grosse Zucchetti in Würfel geschnitten

10 Knoblauchzehen, halbiert

2 EL Bratcrème

2 EL fein gehackter Rosmarin

1 EL Thymianblättchen

1 TL Salz

Poulet:

600 g Pouletbrüstli, in grössere Würfel geschnitten

1 EL Bratcrème

1½ TL Salz

1 TL Paprika

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Gemüse: Kartoffeln, Rüebli und Knoblauch mit Bratcrème, Kräutern und Salz in einer Schüssel mischen, auf das grosse Ofenblech verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten braten.

Poulet: Poulet mit Bratcrème, Salz, Paprika und Pfeffer in derselben Schüssel mischen. Zusammen mit den Zucchettiwürfeln die letzten 30 Minuten auf dem Blech mitgaren.

Ich serviere dazu einen Kräuterquark.