

Poulet-Rüebli-Kartoffelblech

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten; Braten im Ofen: ca. 40 Minuten

Zutaten

Gemüse:

800–1000 g festkochende Kartoffeln, nach Belieben geschält, in Spalten geschnitten

500 g Rüebli, gerüstet, in Stäbchen geschnitten

10 Knoblauchzehen, halbiert

2 EL Bratcrème

2 EL feingehackter Rosmarin

1 EL Thymianblättchen

1 TL Salz

Poulet:

12 Pouletflügeli, ca. 1 kg

1 EL Bratcrème

1½ TL Salz

1 TL Paprika

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Gemüse: Kartoffeln, Rüebli und Knoblauch mit Bratcrème, Kräutern und Salz in einer Schüssel mischen, auf das grosse Ofenblech verteilen.

2. Poulet: Pouletflügeli mit Bratcrème, Salz, Paprika und Pfeffer in derselben Schüssel mischen, auf dem Gemüse verteilen. In der Mitte des auf $1/220$ °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten braten.

Statt Pouletflügeli 600 g Pouletbrüstchen nehmen, in grosse Würfel geschnitten, gewürzt, die letzten 30 bis 35 Minuten mitgaren. Nach Belieben mit Kräuterquark servieren.

*1) Umluft 200 °C
ca. 30 Min*

INFOS&REZEPTE

www.swissmilk.ch/rezepte

Mehr als 4000 Gratis-Rezepte

Diese Rezepte wurden von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen gibt es unter www.swissmilk.ch

