

CHICKEN RUN IM OFEN



Für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

ZUTATEN

6 Pouletflügeli
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone
3 Zweiglein Rosmarin
1 Päckli Schupfnudeln (Betty Bossi, 400 g)
1 Päckli Mediterranes Gemüse (250 g)
0.25 TL Salz
Wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Ofen auf 240 Grad vorheizen,
Blech mit Backpapier belegen.
Poulet auf das Blech geben,
würzen. Backen: ca. 15 Min. in
der oberen Hälfte des Ofens.



Zitronenschale mit dem
Sparschäler abschälen und
Saft auspressen.
Rosmarinnadeln abziehen.

Rosmarin, Zitronensaft und
Zitronenschale über das
Poulet verteilen. Schupfnudeln
und Gemüse aufs Blech
geben, würzen, ca. 5 Min.
fertig braten.

(Quelle: www.bossi.ch)