

# 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](http://www.bossi.ch))