

# Knusprige ZITRONEN-HÄHNCHENKEULEN

MIT OFENKARTOFFELN & CREMIGEM TZATZIKI ♥

Saftig-mariniertes Hähnchen mit Zitrone und Kräutern, goldene Ofenkartoffeln und ein erfrischendes Tzatziki – ein mediterranes Wohlgefühlgericht für die ganze Familie!

für  
4 PERSONEN



## ZUTATEN (für 4 Personen)

### Für die Hähnchenkeulen

- 8 Hähnchenunterkeulen (ca. 1–1,2 kg)
- 3 EL Olivenöl
- Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer

### Für die Ofenkartoffeln

- 800 g kleine Drillinge
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer


### Für das Tzatziki

- 200 g griechischer Joghurt
- ½ Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- etwas frischer Dill
- Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- 1 Die Hähnchenkeulen mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Knoblauch, Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gründlich vermengen und idealerweise 30 Minuten marinieren.
- 2 Die Drillinge halbieren und mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer mischen.
- 3 Hähnchenkeulen und Kartoffeln auf ein großes Backblech oder den Ofenzauberer legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 45–50 Minuten backen.  
Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden.  
Für besonders knusprige Haut die letzten 5 Minuten die Grillfunktion einschalten.
- 5 Für das Tzatziki die Gurke grob raspeln, gut ausdrücken und mit Joghurt, Knoblauch, Dill, Salz und Pfeffer verrühren.
- 6 Die knusprigen Zitronen-Hähnchenkeulen zusammen mit den Ofenkartoffeln und dem Tzatziki servieren.  
Nach Belieben mit frischen Kräutern und Zitronenspalten garnieren.

 **TIPP:** Für extra Aroma die Hähnchenkeulen über Nacht marinieren – so werden sie besonders zart und würzig!



Guten Appetit! ♥

