

Poulet und Kartoffeln im Ofen **(für 4 Personen)**

Zutaten: Bratfett
 ca. 800 g Pouletschenkeli
 ca. 8-10 kleine Kartoffeln (mit Schale) oder
 6-8 grosse, geschält
 Rosmarin
 Salz
 Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 5 Minuten in gut gesalzenem Wasser sieden. Die Backofenform mit Bratfett einfetten, das Pouletfleisch und die Kartoffeln reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln halbieren und in die Form verteilen, das Poulet darauf legen und mit Rosmarin bestreuen.

Das Poulet mit Kartoffeln ca. 1 Stunde im auf 200 bis 220 Grad vorgeheizten Ofen mit Umluft backen, dabei ab und zu wenden.

dazu passt: Salat