

Griechische Hähnchen-Zitronen-Pfanne

Zutaten:

6	kleine Hähnchenschenkel (oder 4 große)
1 kg	Kartoffeln
500 g	Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Knolle	Knoblauchzehen
5	Zitronen oder entsprechend viel Zitronensaft
1	unbehandelte Zitrone
etwa $\frac{1}{8}$ l	Olivenöl
2 EL	getrockneter Thymian
	frisch gemahlener Pfeffer
$1\frac{1}{2}$ TL	Salz
eine Hand voll	frisches Basilikum, gehackt

Kartoffeln schälen, Zwiebeln pellen, 5 Zitronen auspressen oder fertigen Zitronensaft verwenden. $\frac{1}{4}$ l vom Zitronensaft abmessen und mit dem $\frac{1}{8}$ l Olivenöl mischen.

Die Hähnchenschenkel in einer Pfanne anbraten. Die Kartoffeln und die Zwiebeln halbieren, in das Zitronenöl tauchen und in einer Auflaufform verteilen. Die Knoblauchzehen einer halben Knolle schälen und halbiert dazu geben. Diese Lage pfeffern und salzen und den Thymian verteilen. Die unbehandelte Zitrone in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Abschließend die Hähnchenschenkel obenauf legen. Alles mit dem restlichen Zitronenöl übergießen und nochmal salzen und pfeffern.

Bei 200 Grad $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden auf der untersten Schiene garen. Vor dem Servieren mit dem gehackten Basilikum bestreuen.