



Thymian-Zitronen-Hähnchen

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen
(à 260 g) oder
Hähnchenfilets
300 g Champignons
3 Zwiebeln
1 Bio-Zitrone
10 Stiele
Zitronenthymian
Salz, Pfeffer
100 ml Weißwein
5 EL Olivenöl
4 Stiele glatte
Petersilie

Hähnchenkeulen oder Filets waschen und trockentupfen, Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Champignons abbürsten und halbieren, Zitrone waschen und vierteln. Thymian abstreifen und grob hacken.

Hähnchenteile rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Schüssel mit Zwiebeln, Zitronen, Thymian, Wein und Olivenöl mischen und ca. 1 Std. kühlstellen.

Champignons dazu geben, unterheben und alles auf ein tiefes Backblech geben. Im Heißlufttherd bei 180 °C auf der mittleren Schiene 45 Min. garen.

Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Zitronenhähnchen mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salat und frisches Baguette.

Tipp: Wenn Zitronen mit Schale verarbeitet werden, sollte man lieber auf Bio-Zitronen zurückgreifen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

