



## Brathähnchen aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

### Zutaten

- 1 Hähnchen
- 6 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchen gründlich waschen und trocken tupfen.
3. 5 EL THOMY Reines Rapsöl mit Maggi Würzmischung 3 und Pfeffer verrühren. Das Hähnchen innen und außen gründlich damit einreiben. Die Flügel hinter dem Rücken falten und die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden, sodass Flügel und Keulen am Huhn anliegen. Das Huhn mit der Brust nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 30 Min. in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Das Huhn nach 30 Min. wenden, mit dem austretenden Fett bepinseln und für weitere 60 Min. im Ofen garen.
5. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln in einer großen Schüssel mit der restlichen Menge von THOMY Reines Rapsöl verrühren. Kartoffelspalten zugeben, gut mischen und für die restlichen 40-45 Min. auf das Blech zum Hähnchen geben.
6. Nach Ende der Garzeit Hähnchen und Kartoffeln herausnehmen. Das Hähnchen halbieren oder tranchieren und mit den Kartoffeln anrichten. Dazu passt ein grüner Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	601 kcal
Fett	31 g
Protein	36 g

🕒 98 Minuten

⊕ 4 Portionen