

Mittag/ Abend: Zitronen-Kräuter-Huhn

Zeit: 40 min

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (keine Umluft).
2. Ofenform mit 1 TL Öl einfetten.
3. Die Brustfilets säubern und trocknen, mit Pfeffer einreiben.
4. Kartoffeln würfeln, ca. 2cm dick.
5. Parmesan reiben.
6. Fleisch und Kartoffeln in die Form geben, mit Kräutern und Parmesan bestreuen.
7. Zitrone in Scheiben schneiden und oben drauf legen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln.
8. Ca. 30 Minuten backen.

Zutaten für 1 Portion

- 200g Puten- oder Hähnchenbrust
- 200g Kartoffeln
- 30g Parmesan
- 1 Zitrone
- 1 EL Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin
- 2 TL Olivenöl
- Pfeffer

