

Gebratenes Huhn auf Gemüsebett

Zutatenliste:

- 1 Huhn
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Honig
- 2 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 500g Kartoffeln
- 500g Bohnen
- Thymian
- Anderes Gemüse nach Geschmack; z.B. Paprika, Zucchini



Zubereitung:

1. Huhn waschen und mit Küchentuch trockenreiben.
2. Gemüse waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Marinade aus Senf, Honig, Zitronensaft, Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz und Pfeffer herstellen.
4. Gemüse mit Thymian auf das tiefe Backblech geben. Huhn mit der Brust nach oben auf das Gemüsebett geben und alles gut mit Marinade übergießen.
5. In Zitronenhälften Thymian geben und ins Huhn stecken.
6. Auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten garen, dann das Huhn wenden und nochmals 20-30 Minuten braten – je nach Größe des Huhns nochmals wenden (bis zu ca. 90 Minuten).