

## ZITRONENHÜHNCHEN MIT ROSMARIN

*WUNDERBAR AN EINEM HEIßEN SOMMERTAG AUF DER TERRASSE. DER DUFT DER ZITRONEN ERINNERT AN DEN LETZTEN URLAUB IN ITALIEN AM GARDASEE ....*



Für 4 Personen:

800 g Hühnerfilet, Salz aus der Mühle, frische gemahlener Pfeffer

3 Bio-Zitronen, 1 großer Zweig Rosmarin, 1 Tasse Weißwein,

5 EL Olivenöl (extra vergine), 500 g festkochende Bio-Kartoffeln

- 1 Hühnerfilet gründlich abspülen, trocken tupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 Zitronen heiß abspülen, trocken reiben, vierteln, Kerne entfernen und von einer Zitrone nur die Zesten reißen.
- 2 Kartoffel schälen, waschen und in vier kleine Hälften schneiden. Wenn die Schale noch zart ist, Kartoffel mit Gemüsebürste schrubben und gleich mit Schale verarbeiten.
- 3 Hühnerfilet und Kartoffeln in einen Bräter legen. Zitronen, die Zesten und den Rosmarinzweig dazulegen und den Wein angießen. Das Hühnerfilet

mit Olivenöl beträufeln.

- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwas 30-35 Minuten braten.

Hierzu passt ein trockener leichter Weißwein (Müller Thurgau, Silvaner, Grüner Veltliner...) oder auch ein Glas Bergsträßer Primasecco.

Guten Appetit wünscht Euch Juliane