



Poulet mit Ofengemüse

(3 – 4 Personen)

- 1 Poulet (ca. 1.2 kg)
- Paprika, Salz, Pfeffer, Öl
- 600 g Karotten*
- 800 g Raclette-Kartoffeln*

*im Hoflädeli erhältlich

Ofen auf 220 Grad vorheizen (Heissluft).

Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Mit einem langen Messer neben dem Rückenknöchel durchschneiden. Poulet von der Brustseite her flach drücken. Paprika, Salz und Pfeffer mit Öl mischen, Poulet damit bestreichen, auf ein Backpapier belegtes Blech legen.

Karotten schälen, längs halbieren, in Stücke schneiden. Kartoffeln halbieren, beides mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, auf einem zweiten mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Blech mit Poulet in der Mitte – Gemüse-Blech in der unteren Hälfte während ca. 30 Minuten backen.