



Hauptspeise

Rezept von **Peter Koblhirt**

BRATHENDL MIT ERDÄPFELWEDGES UND OFENGEMÜSE



Ofengemüse:

- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
- ¼ Stück Lauch, feine Streifen geschnitten
- 1 Süßkartoffel, geschält, grob gewürfelt
- ¼ Roter Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- ¼ Gelber Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- ¼ Grüner Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- 2 Stangen Rosmarin, grob zerteilt
- 10 Stangen Thymian, grob zerteilt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Gewürzmischung

Brathendl:

- 1 Hendl, halbiert und in kleine Teile zerlegt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Gewürzmischung

- Erdäpfelwedges:** 10 Erdäpfel, zu Wedges geschnitten
- 1 EL Olivenöl
 - 1 TL Gewürzmischung

Das Backrohr auf 180° vorheizen. Alle Zutaten vom Ofengemüse in einer Schüssel mit den Händen gut miteinander vermischen und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. In der gleichen Schüssel das Hendl mit Öl und der Gewürzmischung gut miteinander vermengen und auf dem Ofengemüse verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und 20 min backen.

In der Zwischenzeit die Erdäpfelwedges in einer Schüssel mit Öl und der Gewürzmischung vermengen und ebenfalls auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Nach den 20 min das Blech mit den Wedges ebenfalls zum Hendl in den Ofen schieben und weitere 30 min backen bis alles schön knusprig ist.

