favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Poulet mit Ofengemüse

Zubereitungsdauer: ca. 1 Stunde

Zutaten

1	Poulet, ganz
1	Fenchel, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, halbiert
2	rote Peperoni, gewürfelt
5	Tomaten, gewürfelt
2	Zucchetti, gewürfelt
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1
Das Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend auf ein Backblech legen und bei 180°C 30 Minuten backen lassen.

Schritt 2
In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und quer halbieren (wenn gewünscht mit der Knoblauchpresse verkleinern). Alles in eine Schüssel geben.

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Zubereitung

Schritt 3
Das Gemüse mit Olivenöl mischen und mit Salz würzen. Das Gemüse zum Poulet geben und nochmals 30 Minuten im Ofen backen lassen.

Tipp: Dazu passt Kartoffelstock oder Polenta.