

Frühlingshähnchen mit grünem Spargel



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenschenkel (inkl. Oberteil)
- 100 g TK-Erbsen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g kleine Kartoffel mit Schale
- 80 g durchwachsener Speck
- 200 ml Gemüsebrühe
- 500 g grüner Spargel
- 2 EL Öl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Hähnchenschenkel am Gelenk zerteilen. Erbsen bei Zimmertemperatur antauen lassen. Zwiebel in Streifen schneiden. Knoblauch und Speck in Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne rundum hellbraun anbraten. Die Teile herausnehmen und in einen Bräter legen. In der selben Pfanne den Speck kross anbraten und dann in den Bräter geben. Nun die ungeschälten Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im übrigen Speckfett in der Pfanne anbraten. Danach ebenfalls alles in den Bräter geben.

Den Bräter nun mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen und auf mittleren Schiene ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Währenddessen den grünen Spargel putzen. Hierbei die unteren trockenen Stücke abschneiden und den Spargel lediglich am unteren Drittel schälen.

Den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Nach 60 Minuten gebe ich nun den Spargel und die angetauten Erbsen ebenfalls in den Bräter, die restliche Brühe hinzufügen. Jetzt kommt das fast fertige Gericht für weitere 20 Minuten in den Ofen.

Beim Anrichten auf den Teller, kann man etwas Saft einer frisch gepressten Zitrone träufeln lassen und frische Petersilie darüber streuen. Dies passt hervorragend dazu und gibt dem Ganzen eine frische und fruchtige Note.

Ein tolles (Frühlings) Gericht und so einfach in der Zubereitung!

Gutes Gelingen und einen guten Appetit.