



Poulet mit Süsskartoffeln

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

200g Süsskartoffeln
1 Kohlrabi
1 EL Oel
Salz, Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Honig
1 EL Sojasauce
1 Knoblauchzehe
250g Pouletschenkel ohne
«Haut und Knochen»



Und so wird's gemacht

Ofen auf 220 Grad vorheizen
Kartoffeln und Kohlrabi schälen
Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden
Kohlrabi in Schnitze schneiden und
mit dem Oel in einer Schüssel mischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegtes
Blech verteilen
Ca. 15Min in der Mitte des Ofens backen
Frühlingszwiebel längs halbieren
Honig und Sojasauce mischen
Knoblauch pressen und das Poulet mit der die Marinade bestreichen
Frühlingszwiebel auf dem Gemüse verteilen
Frühlingszwiebeln und restliche Sauce verteilen und ca. 15Min fertig backen

Meine Notizen: