

Poulet mit Süsskartoffeln



Zutaten

für 2 Personen

200g Süsskartoffeln
1 Kohlrabi
1 EL Oel
Salz, Pfeffer
2 Frühlingzwiebeln
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.

Frühlingzwiebel längs halbieren.

Honig und Sojasauce mischen.

Knoblauch pressen und das Poulet mit der die Marinade bestreichen.

Frühlingzwiebel auf dem Gemüse verteilen.

Frühlingzwiebeln und restliche Sauce verteilen und ca. 15Min fertig backen.