


# Pouletschenkel vom Blech



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 4 Schenkel vom Schweizer Poulet
- 8 Kartoffeln (mittlere Grösse)  
Salz
- 2 EL HOLL-Rapsöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL mildes Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 3 Zweige Rosmarin  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- 1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum,  
Schnittlauch, Dill

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 568 kcal
- 41 g Eiweiss
- 33 g Kohlenhydrate
- 30 g Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

## Tipp

Statt der klassischen Kartoffeln eignen sich auch Süsskartoffeln bestens. Diese gibt's inzwischen auch aus Schweizer Anbau.

## Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren, Schnittflächen salzen und die Hälften wieder zusammensetzen. Jeweils 1 Kartoffel in Backpapier oder Alufolie wickeln und die Enden gut verschliessen.
- 2 Pouletschenkel in eine Schüssel geben. Öl, Zitronensaft, Currypulver, Paprikapulver und Knoblauchpulver beifügen. Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls dazugeben. Alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schenkel mit den Kartoffeln auf ein Blech oder in eine grosse feuerfeste Form geben und im heissen Ofen auf der mittleren Rille 60 Minuten backen.



Der feine Unterschied.

- 3 Quark und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Kräuter hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zum Quark geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Pouletschenkel mit den Kartoffeln und dem Kräuterquark auf den Tellern anrichten. Dazu passt Blatt- oder Rüeblisalat.