

## Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Gemüse

Für 2 Personen

### Zutaten

4 Hähnchenschenkel (ohne Knochen)  
1 Zitrone  
4 Knoblauchzehen  
1 TL Thymian  
**1 TL Dijon Senf**  
400 g Frühkartoffeln  
250 g Babybrokkoli  
1 rote Zwiebel  
200 g Radieschen  
20 g Petersilie  
10 g Schnittlauch  
**150 g Joghurt**  
6 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker



**ALLERGENE FETT HERVORGEHOB**

## Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Gemüse

### Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C Flächengrillen vorheizen. Zitrone schälen und halbieren. Knoblauch und Thymian fein hacken. In einer kleinen Schüssel 2/3 des Olivenöls, Saft, Schale einer halben Zitrone, Knoblauch, Thymian und Dijon-Senf miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Schüssel 2/3 der Marinade über die Hähnchenschenkel gießen. Das Hähnchen in der Marinade schwenken und darauf achten, dass es gut bedeckt ist. Das Hähnchen ca. 10-15 Minuten marinieren.
2. Während das Hähnchen mariniert, die trockenen Enden des Babybrokkolis entfernen. Die Zwiebel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen Marinade vermischen.
3. Das Hähnchen um das Gemüse herum auf die 3. Schiene legen und alles zusammen ca. 25 Minuten im Ofen grillen. Radieschen und Babybrokkoli auf das Backblech geben und weitere ca. 10-12 Minuten backen.
4. Petersilienblätter fein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Petersilie und Schnittlauch in einer Schüssel mit dem Joghurt, dem restlichen Olivenöl, dem restlichen Zitronensaft und der Zitronenschale vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Nach Ende der Bratzeit das Hähnchen und das Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Zusammen mit dem Joghurt-Dip servieren. Genießen!