

## Halbe Hähnchen mit Kartoffel-Bohnen-Salat

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 8 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 (à ca. 1,4 kg) Bio- Hähnchen
- 500 g Grüne Bohnen
- 1 Bund Petersilie
- 5 Stiele Basilikum
- Schale von 2 Bio-Zitronen
- 150 ml Olivenöl
- 30 g italienischer Hartkäse, z.B. Parmesan
- 1 EL Zitronensaft

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Salzen und mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen darüberstreuen.

Die Hähnchen am besten mit einer Geflügelschere halbieren. Dabei die Wirbelsäule herausschneiden und die Flügel abschneiden. Hähnchenhälften auf die Kartoffeln legen, salzen und mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Öl mit den Händen einmassieren. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 45-60 Minuten braten.

Inzwischen die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen, zusammen mit der Zitronenschale und 150 ml Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in dünne Scheiben schneiden, grob zerbröseln und unter das Pesto mischen.

Zum Servieren Hähnchenhälften auf Teller legen. Bohnen und Pesto auf die Kartoffeln geben und auf dem Blech vorsichtig mischen. Mit etwas Zitronensaft würzen und zu den Hähnchen servieren.

### Tipp:

Sollten die Hähnchenhälften noch nicht die gewünschte Bräune haben, unter dem heißen Backofengrill einige Minuten nachbräunen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 27.10.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)