



Hähnchenschenkel



2 Portionen



60 Minuten

ZUTATEN

- 2 Stk Püllens Hähnchenschenkel
- 4 EL Bubenheimer Sonnenblumenöl
- 300 ml Weißwein von Müllen-Müller
- 100 gr Zwiebeln
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Salz und etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenschenkel abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in eine passende Auflaufform oder feuerfeste Schale legen.
2. Thymian vom Stängel zupfen und mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schale verrühren.
3. Die Schenkel mit der Marinade bestreichen.
4. Zwiebeln schälen, vierteln und mit in die Form geben.
5. Wein angießen.
6. Im Ofen bei 180 Grad 45 Minuten garen. Dann den Ofen auf 220 Grad hochstellen, die Schenkel mit dem Sud bestreichen und weitere 15 Minuten bräunen.





Kartoffeln mit Leinquark



2 Portionen



50 Minuten

ZUTATEN

- 600 gr Püllen's Kartoffeln
- 2 EL Bubenheimer Sonnenblumenöl
- 2 Stängel Rosmarin
- ½ Bund Petersilie
- 250 gr Quark vom Schäferhof
- 1 EL Bubenheimer Leinöl
- 1 TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden, in eine große Schüssel geben und mit dem Sonnenblumenöl und 1/2 TL Salz vermengen.
2. Rosmarinstängel waschen und gründlich trocken tupfen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Rosmarin darauf geben und die Kartoffeln gleichmäßig darüber verteilen. Auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen (15 Minuten bei 180 Grad, 15 Minuten bei 220 Grad).
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Quark mit Petersilie, Leinöl, einem ½ TL Salz und dem Pfeffer vermengen und glattrühren.
4. Den Kräuterquark zusammen mit den Hähnchenschenkeln und Kartoffeln servieren.

