

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## Halbe Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Bohnen-Salat

(Sendung 01.10.2011)

---

### Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
  - 4 Knoblauchzehen
  - Salz
  - 8 El Olivenöl
  - 2 Zweige Rosmarin
  - 4 halbe Bio-Hähnchen (à ca. 1,4 kg)
  - 500 g grüne Bohnen
  - 1 Bund Petersilie
  - 5 Stiele Basilikum
  - 2 Stk. Bio-Zitronenschale
  - 150 ml Olivenöl
  - Pfeffer
  - 30 g ital. Hartkäse (z. B. Parmigiano reggiano)
  - 1 El Zitronensaft
- 

### Zubereitung

1. 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 Rosmarinzwiegen darüberstreuen.
2. Die Hähnchen am besten mit einer Geflügelschere halbieren. Dabei die Wirbelsäule herausschneiden. Flügel abschneiden. Hähnchenhälften auf die Kartoffeln legen. Salzen und mit 4 El Olivenöl beträufeln. Mit den Händen einmassieren. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 45–60 Minuten braten.
3. Inzwischen die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken. Gut abtropfen lassen.
4. 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.
5. Hähnchenhälften auf Teller geben. Bohnen und Pesto auf die Kartoffeln geben und 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 noch einige Min. nachbräunen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden