

# Poulet-Rüebli-Kartoffelblech

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten; Braten im Ofen: ca. 40 Minuten

## Zutaten

### Gemüse:

800–1000 g festkochende Kartoffeln, nach Belieben geschält, in Spalten geschnitten

500 g Rüebli, gerüstet, in Stäbchen geschnitten

10 Knoblauchzehen, halbiert

2 EL Bratcrème

2 EL feingehackter Rosmarin

1 EL Thymianblättchen

1 TL Salz

### Poulet:

12 Pouletflügeli, ca. 1 kg

1 EL Bratcrème

1½ TL Salz

1 TL Paprika

Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Gemüse: Kartoffeln, Rüebli und Knoblauch mit Bratcrème, Kräutern und Salz in einer Schüssel mischen, auf das grosse Ofenblech verteilen.

2. Poulet: Pouletflügeli mit Bratcrème, Salz, Paprika und Pfeffer in derselben Schüssel mischen, auf dem Gemüse verteilen. In der Mitte des auf 1/220 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten braten.

Statt Pouletflügeli 600 g Pouletbrüstchen nehmen, in grosse Würfel geschnitten, gewürzt, die letzten 30 bis 35 Minuten mitgaren. Nach Belieben mit Kräuterquark servieren.

*1) Umluft 200 °C  
ca. 30 Min*

## INFOS&REZEPTE

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

Mehr als 4000 Gratis-Rezepte

Diese Rezepte wurden von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen gibt es unter [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

