



# COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

4 große Hähnchenkeulen  
2 kg festkochende Kartoffeln

8 EL Columella IV

Saft von 4 Zitronen  
500 ml Geflügelfond  
200 ml Olivenöl  
2 EL getrockneter Oregano  
Salz und Pfeffer

## ZITRONENHÄHNCHEN MIT ESTRAGON-KARTOFFELN

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit der Haut nach oben in eine Ofenform legen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in einer Schüssel mit **Columella IV** vermischen und in die Ofenform dazu geben.

Den Zitronensaft, Geflügelfond, Olivenöl sowie Oregano dazu geben und bei 200°C im Ofen ca. 1 Stunden garen.