# Pouletflügeli mit Gemüse im Ofen gebraten

Pouletflügeli, Kartoffeln, Rüebli, Peterliwurz und Tomaten werden zusammen im Ofen gebraten. Die Zubereitung ist simpel und das fertige Gericht sehr lecker: Knusprige Flügeli, die Kartoffel, Rüebli und Peterliwurz kross gebraten, dazu Knoblauch und Tomaten. Das Gericht lässt sich gut vorbereiten und muss vor dem Servieren nur für etwa 50 Minuten in den Ofen. Da bleibt Zeit um sich mit mit Gästen zu unterhalten.

Peterliwurz ähnelt der Pastinake, ist aber meist kleiner, schmeckt dafür intensiver mit einem krautigen Geschmackston. Man findet ihn am ehesten auf Gemüsemärkten oder bei Bio-Gemüsebauern.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 6 | Pouletflügeli ca. 500g |
| 300g | festkochende Kartoffeln |
| 200g | Rüebli |
| 150g | Peterliwurz |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 3 | Piccadilly-Tomaten |
| 1Tl | Thymian getrocknet |
| 1El | Zitronensaft |
| | Salz, Paprika und Peffer |
| | Rapsöl |

## Zubereitung

Rüebli, Peterliwurz und Kartoffeln zu groben Spälten schneiden. Knoblauch grob hacken. Tomate vierteln, die Kerne entfernen. Alles zusammen in eine Schüssel geben, salzen und mit Thymian würzen. Ca. 2 El Rapsöl zugeben und vermischen. Die Kartoffeln und das Gemüse sollten gut mit dem Öl benetzt sein. Auf ein Backblech geben und verteilen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Pouletflügeli ringsum salzen und pfeffern und mit Paprika bestreuen. In die gleiche Schüssel geben, mit Zitronensaft und 2El Rapsöl übergiessen und vermischen.

Pouletflügeli auf das Gemüse geben. Etwas Gemüse zwischen die Pouletflügeli schieben.

Im Ofen ca. 45 - 50 Minuten braten bis die Flügli braun und knusprig sind.