Hähnchenkeule auf Limburgergemüse und Salbei

> 30 Min. Einfach

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Wurzelgemüse in Scheiben schneiden.
2. GOLDSTEIG Limburger ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und alles vermengen. Die Butter in kleinen Flocken zugeben.
3. Das Limburgergemüse mit Salz, Brotgewürz, Gemüsebrühe und klein geschnittenem Salbei abschmecken.
4. Hähnchenkeulen waschen, abtrocknen und mit Salz würzen.
5. Gemüse und Hähnchen in eine feuerfeste Form geben und bei 160 °C ca. 35 Min. garen.
6. Gemüse auf einem Teller anrichten und mit GOLDSTEIG Limburger im Rohr überbacken.
7. Hähnchenschenkel anrichten.

TIPP: Man kann das Gemüse auch mit Tandoori Masalacurry würzen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Hähnchenkeulen
- 4 Kartoffeln
- 480 g Wurzelgemüse nach Wahl (Karotten, Staudensellerie, Petersilienwurzeln)
- 30 g GOLDSTEIG Butter
- 2 GOLDSTEIG Limburger oder GOLDSTEIG Limburger „leicht“
- 50 ml Gemüsebrühe
- Brotgewürz (Koriander, Fenchel, Anis und Kümmel)
- Salbei
- Ursteinsalz