

# Poulet mit Curry-Kartoffeln

*Für 4 Personen*

## **Zutaten**

- 1,2 kg Pouletteile (z.B. Ober- und Unterschenkel)
- 800 g fest kochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL scharfes Curry
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

1. Das Olivenöl, die gepresste Knoblauchzehe und das Curry in einer grossen Schüssel mischen, mit 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen.
2. Pouletteile und die in Schlitze geschnittenen Kartoffeln begeben, mischen und auf einem Backblech verteilen.
3. Im auf 220°C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 40 Minuten lang braten. Herausnehmen und ggfs. nochmals mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

## **Tipps & Tricks**