



# OFENHÄHNCHEN

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

---

- 1 Hähnchen
- 600 g Kartoffel
- 500 g Tomaten
- 550 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 100 ml Cognac
- Salz, Pfeffer, Thymian

Die Kartoffel schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.

Die Zutaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten, dabei jede Schicht gut würzen. Den Knoblauch zwischen dem Gemüse verteilen. Das Hähnchen unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und vierteln. Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen und gut würzen. Auf das Gemüse legen und mit Cognac begießen.

60 Minuten bei 200 °C im Backofen garen.

