



4 Pers.



Hauptgericht



20 Min.



30 Min.

Zutaten

- 4 Pouletschenkel
- 150 g Quark
- 80 g Gruyère AOP, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Pouletschenkel während 30 Minuten im Backofen braten.

Quark, Gruyère AOP und Zitronenschale für die Sauce mischen.

Probieren Sie das Poulet mit der Sauce!

Tipp: Für mehr Abwechslung saisonales Gemüse nach halber Bratzeit des Poulets in den Backofen geben und zusammen servieren.