

Knoblauch-Hähnchen aus dem Ofen



Zutaten:

für 1 ganzes Hähnchen:

- 1 Hähnchen am Stück ausgenommen, küchenfertig
- 6 Knoblauchzehen
- 100 Gramm Butter
- 8 Cocktailtomaten
- 2-3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Butter etwas erwärmen, dann zur Seite stellen. Die Knoblauchzehen fein hacken und zur Butter geben. Vor der weiteren Verwendung der Knoblauchbutter warten bis sie streichfest geworden ist. Den Backofen bei 180 Grad vorheizen.

Das Hähnchen auf beiden Seite des Rückgrates einschneiden und den Rückgrat-Knochen wegwerfen. Dann das Hähnchen auseinander klappen und mit der Hautseite nach oben in eine Backform legen.

Jetzt mit einem Pinsel das ganze Hähnchen mit der streichfähigen Knoblauchbutter einpinseln. Nun mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Rosmarin in die Backform einlegen und bei 180 Grad im Backofen ca. 1 Stunde oder etwas länger, je nach Größe des Huhnes, fertig braten. In den letzten 10 Minuten die Cocktail-Tomaten zum Hähnchen einlegen.

Tipp: Dazu passt zum Beispiel ein Kartoffel-Gurken-Salat hervorragend.