

Grillhähnchen mit Rosmarin



Zutaten (4 Personen):

1 (Bio-) Hähnchen
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 TL Pfeffer
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Hähnchen waschen, trocken tupfen und mit einer Geflügelschere in der Mitte zerteilen.

Die Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl mischen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, fein hacken und in die Marinade geben. Die Marinade abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hähnchenhälften auf das vorbereitete Backblech legen, mit der Marinade bepinseln und für ca. 45 Minuten garen.

Achtung:

Die Garzeit kann je nach Größe der Hähnchen variieren. Daher am besten ein Backofenthermometer verwenden. Wenn eine Kerntemperatur von 90 Grad Celsius erreicht ist, ist das Hähnchen perfekt gar.

Nährwertangaben: 803 kcal p.P., 2 g KH p.P

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de