

Hasselback-Hähnchen

Für 2 Portionen

2 Hähnchenbrüste	6 Scheiben Bacon	100 g Parmesan am Stück
50 g Butter	1 Knoblauchzehe	2 Zwg. Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust im Abstand von 1,5 cm einschneiden. Bacon und Parmesan in 3 cm breite Streifen schneiden. Butter zerlassen, Knoblauch schälen und in die Butter pressen.

Abwechselnd Parmesan und Bacon in die Schlitze stecken und das Hähnchen dann rundum mit der Knoblauchbutter großzügig bestreichen.

Hähnchen in eine gefettete ofenfeste Form geben und 25 Minuten backen. Zwischendurch noch einmal mit der Butter einstreichen.

Rosmarin waschen, trocken schütteln und klein hacken. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Hähnchenbrust erneut mit der Butter einstreichen und mit dem Rosmarin bestreuen. Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

NN am 04. Januar 2026