

Kräuter-Hähnchen

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	6 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehe	3 Stück dünne Zitronenschale
Salz	Pfeffer	4 Maispoulardenbrüste

Knoblauchzehen mit dazu pressen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zugeben und gut mit dem Kräuteröl mischen. Mind. 30 Min. marinieren.

Maispoulardenbrüste mit der Haut nach oben auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011