

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Hähnchen	g	2400
Doppelrahm Frischkäse mit Kräutern	g	400
Milch	EL	2
Salz, Pfeffer		
Petersilie, Majoran		
Öl		

## VORBEREITEN:

1. Hähnchen waschen, trocknen und mit Pfeffer und Salz einreiben.
2. Frischkäse mit Milch glatt rühren.
3. Beim Hähnchen Taschen unter der Haut herstellen und Käse einfüllen.
4. Kräuter hacken und in den Bauch füllen.

## ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen mit Öl in einen Bräter geben und im vorgeheizten Backofen goldgelb braten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Hirtenkartoffeln
- \* Weiß- oder Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	170		60
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		60