SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Toskanisches Thymian-Honig Hähnchen – Mediterrane Aromen für Genießer

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Toskanisches Thymian-Honig Hähnchen

1 Huhn

Meersalz mit Spirulina, rosa Pfeffer & Chili

5 Stück(e) Knoblauchzehen

1 Handvoll Thymian-Zweige

1 Handvoll Salbei-Blätter

1 Esslöffel Thymian-Honig

2 Esslöffel Olivenöl

Paprikapulver

Toskanisches Thymian-Honig Hähnchen

1.

Ein küchenfertiges Hühnchen innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach innen und außen mit Meersalz mit Spirulina, rosa Pfeffer &

Chili würzen.

Einige hauchdünne Scheiben Knoblauch, Salbei-Blätter und Thymian-Zweige unter die leicht gelöste Haut schieben. Das Hähnchen in einen Hähnchenbräter setzen. (Tipp: Ersatzweise funktioniert dies auch mit einer Guglhupf-Form).

Nun 1 EL Thymian-Honig mit 2 EL Olivenöl, Paprikapulver und Meersalz mit Spirulina, rosa Pfeffer & Chili verrühren und die Mischung auf das Hähnchen pinseln. Auf dem untersten Rost ca. 90 Minuten bei 180 Grad Umluft garen. Währenddessen das Hähnchen regelmäßig mit der Honig-Mischung einpinseln.

Nach ca. 60 Minuten eventuell mit Alufolie bedecken, damit es nicht zu braun wird.

Dazu schmecken Salbei-Kartoffeln und ein grüner Salat. Traditionell wird hierzu allerdings ungesalzenes Landbrot gereicht.

Jetzt nur noch Familie und Freunde einladen und der toskanische Abend kann beginnen.