



Mistkratzerli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

2 Mistkratzerli halbiert

Marinade

2 EL grobkörniger Senf mischen und Poulet marinieren.
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe gepresst
Pfeffer

Rosmarin
Knoblauchzehen

tranchierte Poulets mit Marinade bestreichen, unter jede Coquelethälfte Rosmarin und Knoblauch legen, auf Backblech legen.

neue Kartoffeln

12 kl. Kartoffeln gut waschen, auf Backblech zwischen
Etwas Frühlingszwiebeln Poulet verteilen, mit etwas Aromat
Bestreuen.

Backblech für ca. 45 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.

Blattspinat

300 gr. Spinat gut waschen und blanchieren
Knoblauch / Zwiebeln hacken
Butter

Knoblauch und Zwiebeln in Butter dünsten, Spinat zugeben und mit Aromat, Pfeffer und Muskat würzen.