

# Plattes Kräuter-Hähnchen

## Für vier Personen

1 Hähnchen (1600 g)	800 g festkochende Kartoffeln	1 kleiner Blumenkohl
6 Thymian-Zweige	4 Rosmarin-Zweige	4 Lorbeerblätter
1 Knoblauch-Knolle	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den backofen auf 180°C vorheizen.

Das Hähnchen gründlich mit Wasser abspülen und trocknen. Sodann das Tier mit einer Geflügelschere längs der Wirbelsäule aufschneiden und auseinanderklappen, mit der Brust nach oben flach hinlegen und plattdrücken. Die Haut des Hähnchens an mehreren Stellen leicht einschneiden und die Kräuterzweige unter die Haut schieben. Die Knoblauchzehen schälen und die Zehen ebenfalls unter die Haut schieben. Die Haut mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Kartoffeln schälen, waschen und kleinschneiden. Den Blumenkohl waschen und in Röschen schneiden.

Ein hohes Blech mit Backpapier belegen, das Gemüse darauf verteilen, würzen, etwas Olivenöl untermischen.

Das Hähnchen auf das Gemüse legen und im backofen ca. eine Stunde garen lassen; kurz vor dem Ende die Grillstufe einschalten.

Als Beilage empfiehlt sich ein Blattsalat.

NN am 07. April 2015