

Grill-Huhn pikant und saftig

Für 4 Portionen

1 Huhn	1 EL Olivenöl	0.5 TL Salz
0.5 TL Pfeffer	0.5 TL Oregano	0.5 TL Basilikum
0.5 TL Paprikapulver	0.5 TL Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Das Huhn innen und außen sorgfältig mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

In einen Bräter legen und rundherum mit Olivenöl bestreichen. Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Paprikapulver und Cayennepfeffer miteinander vermischen und das Huhn damit einreiben.

Im Ofen ca. 20 Minuten garen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40 Minuten garen lassen. Im Idealfall beträgt die Temperatur innen am Schenkel 85°C.

Anschließend das Hühnchen aus dem Ofen nehmen und noch 10-15 Minuten ruhen lassen, erst dann servieren.

Dazu schmeckt ein knackiger grüner Salat.

NN am 13. Juni 2021