

Stuben-Küken aus dem Ofen

Für zwei Portionen:

2 Stubenküken 4 Knoblauchzehen 6 Scheiben Pancetta
4 Strauchtomaten Öl, Salz, Pfeffer

Zwei Einschnitte in den Bauch der Stubenküken links und rechts machen. Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und direkt in Schnittstelle stecken. Die Keulen einschneiden und mit dem restlichen Knoblauch füllen. Die Küken mit dem Pancetta und den halbierten Strauchtomaten füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend die Küken mit Öl einreiben und auf einem feuerfesten Teller oder in einer Ofenform ca. 30 Minuten bei 180 Grad garen.

Steffen Henssler am 25. Juni 2013