

## Rezept Mai 2018

### Kräuter - Krusten - Hähnchen

#### Zutaten:

- 500g Hähnchenbrust
- Salz, Pfeffer, 1El Öl,

#### Für die Kruste:

- 50g Butter
- 50g Semmelbrösel
- Salz, Chilipulver
- verschiedene Kräuter nach Belieben, z.B. Gänseblümchen, Giersch, Schafgarbe, Brennnessel, Kerbel, Petersilie

#### Zubereitung:

- Die Kräuter hacken oder mit den Bröseln mixen und mit der weichen Butter und Salz vermischen. Die Mischung auf ein Stück Folie geben, mit Folie abdecken und dünn ausrollen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
- Das Hähnchenfleisch salzen und pfeffern, in Öl anbraten und bei 180°Grad im Ofen 10 Min. garen.
- Die Kruste auspacken, in Stücke brechen, auf das Fleisch legen und bei 250°Grad überbacken bis die Kruste goldbraun ist.
- Mit einem Salat oder jungem Gemüse servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit

wünscht Monika Rehm