

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept/Foto: deutsches-gefluegel.de
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

Ganzes Hähnchen mit grünen Bohnen in Knoblauchdressing

Für 4 Personen

1 ganzes frisches Hähnchen, 1 EL Butter, Salz und Pfeffer, 2 Bio-Zitronen, 2-3 Zweige Rosmarin, 500 g Prinzessbohnen, 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 2 EL gehackte Petersilie



Eine Zitrone in Scheiben schneiden. Hähnchen außen mit flüssiger Butter einpinseln, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen aromatisieren und in einem Bräter circa 60 Minuten bei 180 °C im Ofen garen. Für das Knoblauchdressing die zweite Zitrone auspressen und Knoblauchzehen fein hacken, beides mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Frische junge Bohnen 8 Minuten in Salzwasser gar kochen, abgießen, eiskalt abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten, und noch warm mit dem Knoblauch-Dressing mischen. Bohnen mit Petersilie bestreuen, zum Hähnchen servieren und genießen.