

Gebackenes Hähnchen mit Semmel-Almdammer- Füllung



Bis 30 Min.



Normal



Zubereitung

1. Das Hähnchen gut waschen und abtrocknen. Die Haut des Hähnchens mit etwas Salz einreiben damit das Hähnchen knuspriger wird.
2. Den **GOLDSTEIG Almdammer** in Würfel schneiden oder einfach **GOLDSTEIG Pasta-Käse** verwenden und in der gleichen Zeit die Milch erwärmen.
3. Die Semmeln in einer Schüssel mit der Milch, **GOLDSTEIG Almdammer** Würfel, Eier, Rosmarin gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Semmelmasse in das Hähnchen füllen und mit einer Rouladennadel verschließen.
4. Das Hähnchen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 160 °C ca. 40 Min. braten.
5. Das fertige Hähnchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Die Fülle mit dem **GOLDSTEIG Almdammer** / **GOLDSTEIG Pasta-Käse** aus dem Hähnchen nehmen und in Scheiben aufschneiden. Das Hähnchen in 4 Portionen zerteilen und auf einem Teller mit der Semmel-Käse Füllung anrichten. Die auf dem Blech entstandene Soße in einem Topf aufkochen und über das Gericht gießen.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 1 Bauernhähnchen à 1600 g
- 1 Packung geschnittene Semmeln
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 250g **GOLDSTEIG Almdammer am Stück** (oder **GOLDSTEIG Pasta-Käse**)
- 5 g gehackter Rosmarin
- Salz und Pfeffer

