

Knuspriges Poulet

Zutaten

- 50 g Butter
- 4 Pouletteile enthäutet
- 100 g Kartoffelchips zerdrückt
- 100 g Reibkäse
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 1 TL feingehackter Estragon
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter zerlassen und die Hälfte davon über die Pouletteile streichen.

Pouletteile in eine feuerfeste Form legen.

Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Chips mit den restlichen Zutaten mischen.

Fleisch mit der Mischung bedecken.

Restliche Butter darüber giessen.

Im Backofen bei 180 Grad 45 bis 60 Minuten braten.

Dazu empfehle ich einen grünen Salat.