

**Martina Kömpel**

**Mittwoch, 23. August 2017**

**Gefülltes Grillhähnchen mit Weintrauben und Oliven** Rezept für 4 Personen

**Dauer: 2 Stunden**

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Mediterran**

**Zutaten:**

1	fleischiges Grillhähnchen (ca. 1,6 kg)
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
500 g	helle, kernlose Weintrauben
1	Knoblauchknolle
250 g	entsteinte schwarze Oliven (z. B. die Sorte Kalamata)
etwas	Olivenöl
einige	Zahnstocher aus Holz

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad/Gasherd: Stufe 2) vorheizen.
2. Hähnchen von innen und außen gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Die lose am Hals hängende Haut nach hinten auf den Hähnchenrücken ziehen und mit einem Zahnstocher feststecken. So kann keine Füllung aus dem Hähnchen fallen. Das Hähnchen von innen mit Salz und Pfeffer ausreiben.
4. Weintrauben waschen und trocken reiben.
5. Die Knoblauchknolle in einzelne Zehen teilen. Zehen abziehen. Oliven, Weintrauben und je nach Geschmack etwa 6–7 Knoblauchzehen mischen.
6. Das Hähnchen mit der Mischung prall füllen. Die Füllung mit Olivenöl beträufeln. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Das Hähnchen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl bepinseln.
7. Hähnchen in einer großen Auflaufform oder auf dem Grillrost (Fettpfanne des Backofens darunter schieben) im heißen Ofen ca. 1,5 Stunden knusprig rösten.
8. Hähnchen herausnehmen und in Portionsstücke tranchieren. Die Füllung dazu reichen. Dazu passt knuspriges Baguette.

Pro Portion: ca. 830 kcal / 3486 kJ

20 g Kohlenhydrate, 81 g Eiweiß, 47 g Fett