



## HASSELBACK-HÄHNCHEN MONTENAUER STYLE



Zubereitungszeit: ca. 50 min.



Schwierigkeit: einfach

### ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

1 Pck. Montenauer Salami  
4 Hähnchenfilets  
50 g Gouda  
1 kl. Glas Ajvar  
250 g Mozzarella  
1 EL Oregano  
Salz und Pfeffer

#### Für die Gremolata:

2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
5 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Mozzarella in Scheiben schneiden und Hähnchen quer ca. 6x tief einschneiden. Hähnchenfilets mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Ajvar in die Spalten verteilen und anschließend die Spalten mit Salami und Mozzarella befüllen.
2. Hähnchen in eine Auflaufform geben, restlichen Oregano und Gouda drüber streuen.
3. Für ca. 25 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

#### Für die Gremolata:

1. Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Knoblauchzehen und den Zitronensaft in einen Mixer geben und alles gut mixen.