

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Haut
- 1 Ciabattabrot (250 g), in daumengroße Stücke gerissen
- 3 Zweige Rosmarin, grob gehackt
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 12 dünne Scheiben Bacon
- ¼ Knolle Knoblauch, geschält
- 4 Sardellenfilets
- 75 g Parmesan gerieben

- 1 geh. Esslöffel Schmand
- Saft einer Zitrone
- Sehr gutes Olivenöl
- Salat nach Geschmack

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° vorheizen. Hähnchenschenkel mit den Ciabattastücken in eine passende,

unbeschichtete Form geben.

2. Mit dem Rosmarin bestreuen, mit Olivenöl besprenkeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit der

Hand mischen, bis alles gut verteilt ist.

3. Die Hähnchenschenkel auf das Brot legen und für 45 Min. im Ofen backen.

4. Bacon über das Ganze drapieren und nochmals ca. 15 – 20 Min. im Ofen backen. Die Form aus

dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Sardellen und Knoblauch im Mörser zu einer Paste verarbeiten, in eine Schüssel geben und

Parmesan, Schmand, Zitronensaft und 3-mal soviel Olivenöl wie Zitronensaft unterrühren.

Abschmecken.

6. Mit einer Gabel das Fleisch von den Knochen lösen und klein zupfen, Bacon und Brot etwas

zerkleinern.

7. Salat waschen, zupfen und mit den anderen Zutaten sowie dem Dressing mischen.

8. Mit einigen Parmesanspänen belegen.

9. Wer mag kann essbare Blüten dazu geben.