

# Gefülltes Hähnchen®

- 1 frisches Hähnchen
- 300 gr. gemischtes Hackfleisch
- 75 gr. gesalzen und geröstete Pistazien
- Parmesan
- Semmelbrösel
- 1 Ei
- Hähnchengewürzsalz



Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Hähnchengewürzsalz würzen  
Pistazien schälen und malen und zu dem Hackfleisch geben  
Parmesan, Semmelbrösel und Ei dazu und alles gut miteinander vermengen

Hähnchen waschen und mit Hähnchengewürzsalz würzen und mit der Hackfleischmasse füllen

Das ganze bei 220° C 1 ½ Stunden in den Backofen.

Dazu paßt am besten: Pommes und Salat

*Die Füllung würde auch prima in einer Ente schmecken!*