

Mistkratzerli aus dem Ofen

für 8 Personen

Zutaten:

- 8 Mistkratzerli, je ca. 400 g
- 2 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer , Fleischgewürz
- je 8 Rosmarinzweiglein

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.
Die Mistkratzerli gut waschen und mit Haushaltspapier trocknen.
2. Die Mistkratzerli innen und aussen würzen, mit je 1 Zweiglein Rosmarin, je grob geschnitten Zwiebeln, Knoblauch und Zitronen und füllen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In der Ofenmitte 25-30 Min. braten.
4. Die Mistkratzerli sind gar, wenn der austretende Saft eines mit der Nadel angestochenen Schenkels klar ist.

Dazu:

Brot, Salate, alle Kartoffelbeilagen
oder Reis, z.B. Steinpilzrisotto, Safranrisotto.