

# Zollikon kocht

## Coquelets im Ofen (für 4 Personen)

**Silvia Fischer, Zollikon:** «Ich habe dieses Rezept vor vielen Jahren von einer guten Freundin erhalten. Das Besondere? Wenig Input – viel Output, oder anders gesagt: einfach, aber sehr lecker.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2 Coquelets 1 Knoblauchzehe 4 Rosmarinzweige Salz und Pfeffer Olivenöl	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Coquelets kurz unter kaltem Wasser innen und aussen spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.</li><li>2. 3 bis 4 Knoblauchscheiben pro Coquelet unter die Haut schieben. Coquelets mit Olivenöl einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je einen Rosmarinzweig unter die Schenkel klemmen.</li><li>3. In eine feuerfeste Form geben und bei 180 Grad Celsius 1 ½ Stunden garen. Beilagen nach Belieben dazu servieren.</li></ol>