

## POULET MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG

### Zubereitung:

- 1 frisches Poulet (1,2 kg)
- Salz, Pfeffer, Paprika, Rosmarin
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 200 g Spinat, blanchiert
- 100 g Ricotta
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 2 EL eingesottene Butter

### Zubereitung:

Das Poulet innen und aussen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin würzen. Die gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe in der Butter andünsten. Den gut ausgedrückten Spinat zufügen, kurz mitdünsten und etwas erkalten lassen. Ricotta (ersatzweise Quark), Pinienkerne, Parmesan und Eigelb daruntermischen und würzen. Die Füllung in das Poulet geben und die Öffnung mit Küchenschnur verknoten. Das Poulet in den auf 220°C vorgeheizten Ofen geben, mit der erhitzten eingesottenen Butter übergießen und etwa 60 Minuten unter öfterem Begießen braten.