

# Mistkratzerli mit Salbei und Knoblauch

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Mistkratzerli à ca. 450-gr.
1 ½	-	Bund Salbei (etwa 30-gr.)
3	-	Knoblauchzehen
2	-	Zitronen
60	-	gr weiche Butter
2	-	EL Olivenöl
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken.

Die Schale von 1-Zitrone dünn abreiben.

Beide Zitronen vierteln. Von einem Viertel 1-Esslöffel Zitronensaft ausdrücken und in ein Schüsselchen geben.

Weiche Butter, Salbei, Knoblauch und Zitronenschale beifügen und alles mit einer Gabel gut verkneten.

Bei den Mistkratzerli die Haut auf der Brust von der schmalen Seite her gegen den Hals lösen, so dass Platz zwischen Haut und Brust entsteht.

Die Salbeibutter unter der Haut auf den Brustteilen ausstreichen. Die Zitronenschnitze in die Bäuche der Mistkratzerli geben.

Die Mistkratzerli im auf 220 – Grad (Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 45 – 50 Minuten backen.

Dazu passt: Breite Nüdeli mit Brösmeli oder Kartoffelgratin.