Gebratene Wachteln

Das Rezept für Gebratene Wachteln ist sehr einfach. Selbst Kochanfänger können mit diesem Gericht glänzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Wachteln (küchenfertig)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Rosmarin
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Um Gebratene Wachteln zuzubereiten, zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Die küchenfertigen Wachteln auf der Rückenseite komplett aufschneiden und flach drücken.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Rosmarin hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken.

3. Wachteln kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit Rosmarin bestreuen. Von beiden Seiten im heißen Olivenöl anbraten.

4. Aus der Pfanne nehmen und mit Knoblauch einreiben. In eine Auflaufform legen und 15 Minuten lang im vorgeheizten Backofen fertig garen. Herausnehmen und auf Tellern anrichten.

Tipp

Besonders gut schmecken Gebratene Wachteln zu frischem Salat und knusprigem Weißbrot.