



### **Wachteln mit Rosmarin**

Zutaten für 2 Personen:

- + 4 Wachteln, Salz, Pfeffer
- + 4-5 Rosmarinzweige
- + 4 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- + 1 Zwiebel
- + 2 Knoblauchzehen
- + 50g schwarze Oliven
- + 4 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

1.  
Die Wachteln innen und außen salzen und pfeffern. In ihren Bauch einen Rosmarinzweig stecken, jede Wachtel mit einer Speckscheibe umwickeln, dabei einen Rosmarinzweig über der Brust einbinden.
2.  
Nebeneinander in eine feuerfeste Form geben.
3.  
Die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch darum herumstreuen, ebenso die entsteinten Oliven.
4.  
Mit dem Öl betreufeln und zunächst in den 250° heißen Ofen schieben, bereits nach 12 bis 15 Minuten ausschalten; in der nachlassenden Hitze noch weitere 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!