**Ganzes Stubenkücken mit   
Minigemüse ,   
Ofenkartoffel und   
Quark-Dip**



**Zutaten für 4 Personen:**  
  
2 Stubenkücken  
1 Bd Minikarotten  
1 Pk Mini-Mais  
1 Pk Zuckerschoten  
1 Pk Mini-Aubergine  
1 Bd Frühlingslauch  
4 Stck große Kartoffel (vorwiegend festkochend)  
1 Pk Quark (a 500g)  
1 Bd Schnittlauch  
1 Bd Petersilie  
1 Bd Thymian  
1 Zehe Knoblauch  
100g Butter  
200ml Gemüsefond  
1x Zitrone  
 Salz, Pfeffer, Muskat  
10x Zucchettiblüten

**Zubereitung:**

Das Stubenküken unter klaren Wasser waschen und mit Zitrone, Thymian und Knoblauch füllen.   
Mit Butter, Salz und Pfeffer vom Außen einreiben und leicht einmassieren. Das fertige Küken mit Hilfe eines kleinen WECK-Glases auf ein Backblech aufstellen.  
Die eine Hälfte der Kartoffeln einseitig einschneiden und mit zu dem Zücken geben. Die andere Hälfte mit dem Gemüse zusammen anschwitzen. Aus dem Fond mit Butter eine leicht semige Sauce ziehen.  
Die Zucchettiblüten mit dem Quark-Dip füllen.  
Nun Alles anrichten.