



## Griechisches Kikok-Hähuchen „Pollo Fino“

### Zutaten (für 4 Personen)

6 Stück Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“  
100 g Feta  
5 - 8 Oliven  
griechisches Gewürz

Feta klein würfeln, klein geschnittene Oliven und das Gewürz vermengen.

Die Haut von einer Seite lösen und die Mischung unter der Haut der Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“ verteilen.

Die offene Seite mit einem Holzspieß verschließen und das Fleisch mit dem Gewürz würzen.

Die gefüllten Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“ von beiden Seiten angrillen und indirekt garziehen lassen.