

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Quer durch den Garten - Huhn

Zutaten für 4 Personen:	
1 Poularde	2 Bio-Zitrone
1 Bund Thymian, 1 Bund Oregano	100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	Zitronenspalten zum Garnieren
2 getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Salz	1 Hokaidokürbis

## Zubereitung:

Poularde in 8 Stücke zerteilen. Den Kürbis in Spalten schneiden.

Knoblauch und Chilischoten fein hacken.

Olivenöl, Zitronensaft einer Zitrone, Knoblauch, Salz und Chilischoten verrühren.

Poularden und Kürbis damit einige Stunden marinieren.

Zitronenscheiben, Kürbisspalten und Poularden Teile mit Marinade in einen Bräter geben.

Bei 180° eine gute Stunde backen. Dazu schmeckt Brot.