

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

Pollo alla diavola

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.