



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	

Zubereitung:

Poularde in 8 Stücke zerteilen.

Knoblauch und Chilischoten fein hacken.

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

Poularden Teile damit einige Stunden marinieren.

Zitronenscheiben und Poularden Teile mit Marinade in einen Bräter geben.

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

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer