



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Sizilianisches Zitronenhähnchen „Pollo al limone“

Zutaten für 4 Personen:	2 Chili Schoten
1KG Hähnchenbrust	gehackte Petersilie
2 unbehandelte Zitronen	600g Kartoffeln
5 Knoblauchzehen	2 TL Olivenöl
Rosmarinzwige	100 ml tr. Weißwein

Zubereitung:

Hähnchen abspülen, trocknen, Salzen und Pfeffern, Zitronenschale abschälen, Zitronen auspressen 4 Knoblauchzehen pressen, 1 in Scheiben schneiden, Chili klein schneiden. Alles zusammen mit 4 Rosmarinzwiegen in einen Gefrierbeutel geben, etwas verkneten und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
Backofen auf 180 Grad vorheizen

Kartoffeln waschen und mit Schale in Stücke schneiden, salzen, pfeffern, in Öl in einer Pfanne anbraten, 2 Rosmarinzwige drauf und zugedeckt 25 Minuten garen lassen, immer wenden. Hähnchenbrustfilets mit Marinade in einer Auflaufform 20 Minuten im Ofen garen. Restlichen Knoblauch in Scheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten, Salz und Pfeffer dazu, Wein angießen und zugedeckt 8 Minuten bissfest garen

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer