

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 10-14 Uhr.

Kürbishuhn

| | |
|---|-------------------------------|
| 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.