



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Zitronenhähnchen mit Wermut

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Bio-Hähnchen (küchenfertig zerteilt)
- 3 EL Natives Olivenöl extra - MILD |
Olio extravergine d'oliva - DOLCE*
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bio-Zitronen
- 1 Fenchelknolle
- 100 ml Wermut weiß | Vermouth bianco*
- ½ Glas Schwarze Oliven | Olive nere in salamoia*
- ½ Glas Zwiebeln süß-sauer | Cipolle in agrodolce*
- Salz & Pfeffer

aus dem **LaSelva**-Sortiment

POLLO CON LIMONE E VERMOUTH

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160° Grad vorheizen.
- Hähnchenteile kräftig salzen und pfeffern.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Fenchel und eine Zitrone in grobe Stücke schneiden.
- Die Hähnchenteile mit Olivenöl in einem großen Bräter kross anbraten. Fenchel- und Zitronenstücke, Zwiebeln, Knoblauch und den Rosmarin-zweig dazu geben und ebenfalls scharf anbraten. Mit Wermut ablöschen.
- Oliven und eingelegte Zwiebeln - ohne Flüssigkeit - hinzufügen. Für ca. 35 Minuten im Ofen (ohne Deckel) braten. Weitere 10 Minuten bei 190° Grad.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

Tipp: Ein Glas **LaSelva Vermouth** mit Eis und Zitrone als Aperitif servieren !

www.laselva.bio

BUON APPETITO!