

Poulet Oberschenkel im Zucchettimante Weissem Engel Alkoholfrei

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Kichererbsen – Linsensalat

100	g	Kichererbsen
wenig		Currypulver
50	g	Rote Linsen
wenig		frischen Ingwer, geschält und fein geschnitten
1	dl	Weisser Engel Alkoholfrei

Zubereitung

Kichererbsen mit Wasser ca. zwei Stunden kochen und abgiessen und mit frischem Wasser waschen.
Kichererbsen mit Weissem Engel marinieren.
Rote Linsen im Wasser weichkochen.
Salz, Pfeffer abschmecken und mit Weissem Engel

Pouletobreschenkel gut marinieren, Sparschäler streifen schneiden, den Linsensalat einpacken und danach grillieren.

Pouletoberschenkel

4	Stück	Pouletoberschenkel
1	Stück	Zucchetti ca. 300g
1/2		kleiner Bund Zitronemelisse

Die restliche Zucchetti in Würfel schneiden und mit dem Kichererbsenlinsensalat geben.

Das passende Getränk

Der Weisse Engel Alkoholfrei ist ein helles Hefeweizenbier ohne Alkohol. Seine herrlich cremige Schaum und die Aromen und die typische Hefenote machen das Getränk. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut, erfrischt und verleiht diesem Bier eine Vollmundigkeit, die es an Vollmundigkeit einbüsst.



ALKOHOLFREI



Schü

WE

WEISSER ENGEL



Schützengarten

ISOTONISCH

