

"Sandkasten für Finch" oder "Impfung oder Zitronenkuchen"

Beitrag von „CDL“ vom 6. März 2021 20:06

Zitat von aleona

Willich. Bin zwar Vegetarier, die Kinder aber nicht.

Also:

Zitronenschale fein abreiben (Bio-Zitrone...), etwas Salz, Pfeffer (ich empfehle Zitronenpfeffer) und Olivenöl dazu und die Hähnchenschenkel (oder andere Stücke der Wahl) darin marinieren.

Hähnchen dann in der Pfanne von jeder Seite kurz (2-3min) anbraten und ab in den vorgeheizten Backofen (200 Grad Celsius, ca.25min) mit jeweils einer Zitronenscheibe obendrauf. Fertig.

Mehr Rezept oder reicht das Zitronenhähnchen pur?