



## *Knuspriges Pollo "limone"*

mit Ofengemüse



2 Personen

### ZUTATEN

- 1 Poulet ganz
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1 Peperoncini
- 1 Knoblauchknolle
- 150 g Butter

Salz, Pfeffer, Honig, Majoran, Paprikapulver,  
Senf

- 300 g Raclette Herdöpfel
- 100 g Rübli bunt
- 100 g Stangensellerie
- 50 g Rote Zwiebel

Salz, Pfeffer, Thymian, Rohrzucker, Knoblauch,  
Weissmehl

### ZUBEREITUNG

Im Endeffekt könnt ihr jedes harte Gemüse mit aufs Blech legen und backen. Randen und Pastinaken geben auch eine schöne Kombination ab.

Butter bei Zimmertemperatur weich schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenzesten, Honig, Knoblauchpüree und Peperoncinwürfel dazugeben und nochmals abschmecken. Darf ruhig schön kräftig sein. Poulet aussen und innen mit eurer Gewürzbutter einreiben und mit Zitronenscheiben füllen. Das gerüstete Gemüse grob zerkleinern, würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Das sorgt dafür, dass die Gewürzbutter an eurem Gemüse haften bleibt und es gleichzeitig schön kross gebacken wird. Ca. 60 Minuten bei 180°C backen. Gemüse notfalls mal auflockern, damit es überall schön Farbe bekommt.

## *En Guetä!*



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)