Pollo alla Diavolo



Zutaten

4

- 2 Stubenküken
- 300 g Cavolo nero (schwarzer Kohl)
- 40 g Balsamico
- 0,5 dl Olivenöl
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 20 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 20 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 1 Zitrone
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen, Grillfunktion. Den Kohl waschen und schneiden. Die Stubenküken halbieren. Die Zitronenschale abreiben und mit der Hälfte des Zitronensaftes, ¾ des Öls, Pomodori Marinati, Knoblauch und Paprikapüree mischen. Die Stubenküken mit der Sauce einreiben. Die Stubenküken in den Ofen stellen und eine Fettpfanne darunter legen. Die Stubenküken in 20-25 Minuten knusprig grillen. Regelmäßig wenden und die Flüssigkeit auf die Stubenküken geben. Den Kohl unter Rühren im Wok braten und mit Pfeffer, Salz und etwas Balsamico-Essig würzen.

Gebrauchte bresc Produkte



Knoblauchpüree 1000g



Marinierte Tomaten 1000g



Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000