

Marokkanisches Huhn mit Chermoula

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

400 g	Hähnchenbrust	1	Zucchini
500 g	Cherry Tomaten	100 g	Bulgur
2 EL	Paprikapulver	2 EL	Kreuzkümmel gemahlen
1/2 TL	Muskatnuss	1	Knoblauchzehe
1 TL	Chilipaste		Schnittlauch
	Zitronenabrieb		Chiliflocken
	Salz und Pfeffer		Öl
	Rosmarin	0,5 g	Safran
2 EL	Aceto Balsamico		

Zubereitung

Hähnchenbrust und Zucchini in Scheiben schneiden.

In einer Schüssel Chermoula aus Paprikapulver, Kümmel, Safran, Muskatnuss, gepresstem Knoblauch, Chilipaste, Schnittlauch, Zitronenabrieb, Essig und Öl vorbereiten.

Das Fleisch 2 - 3 Stunden lang in Chermoula ziehen lassen.

Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Das Fleisch aus der Marinade heraus heben und in eine Form geben. Darüber die Zucchinischeiben und Tomaten verteilen, alles mit Olivenöl und Rosmarin würzen und dann für ca. 20 Minuten in den Backofen schieben.

Beim Servieren mit Chiliflocken anrichten.