

Mistkratzerli Caminada

Zutaten für 2 Vögel

2	Mistkratzerli, je ca. 500g	Kalt abspülen und trocken tupfen.
½	Zitrone, Bio	In acht Schnitze schneiden und je 4 Zitronenstücke den Vögeln in den Bauch schieben.
	Sonnenblumenöl	Vögel leicht einölen.
	Salz	
	Pfeffer a.d.M.	Vögel grosszügig salzen und pfeffern.
		Hühnchen auf dem Grillrost im vorgeheizten Ofen bei 230°C 30 Minuten goldbraun garen. (Blech unter den Rost legen).

Cremolata

½	Zitrone, Bio	Drei bis vier dünne Scheiben der Haut abschneiden (ohne die weisse Schicht) und fein hacken.
4	Cherry-Tomaten, getrocknet	Fein hacken.
½	Knoblauchzehe	Fein hacken.
1	Zweig Zitronenthymian	Blättchen abzupfen.
	Olivenöl	All Zutaten für die Cremolata in einem Pfännchen in etwas Olivenöl erwärmen. Cremolata auf die Guggeli tupfen.

