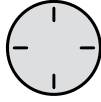


Grillhendl mit Zahtar



60 Minuten



Leicht



4 Portionen

Zutaten

- deli dip Zahtar
- 1 ganzes Huhn
- Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Das Huhn mit einer halben Zitrone und 2 Knoblauchzehen füllen
2. Das Huhn gut mit Olivenöl einreiben, großzügig mit Zahtar bestreuen und salzen.
3. Bei 180°C im Backofen 1 Stunde (je nach Größe des Huhns) garen und dabei regelmäßig mit dem eigenen Saft übergießen.