



DAMIT DU NICHTS MEHR VERPASST:
FOLGE UNS UND MELDE DICH
FÜR DEN NEWSLETTER AN.

Name*
E-Mail*

LASS UNS IN
KONTAKT BLEIBEN.

HUBERSLANDHENDL.AT



Omnichannel Betreuung wie hier
zwischen Blog und Facebook!



REZEPTE
DAS BESTE VOM GRILL IST IMMER EIN HÜHNCHEN

von: Julia
03.10.2019

Ein knuspriges Hühnchen am Spieß ist eine feine Sache und für jeden Anlass das passende Gericht. Hier erfährst du, wie man aus einem Hühnchen eine g'schmackige Köstlichkeit zaubert. Dazu benötigst du nicht mehr als 8 Zutaten, es geht ruckzuck und Beilagen sind so gut wie schon dabei.



ZUTATEN KNUSPRIGES HÜHNCHEN AM SPIESS:

- 500 g. Hühnerbrust (Link zum Produkt) & Evtl. Foto
- 1 Stk. Zucchini
- 1 Stk. Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Grillgewürz
- 180 g. Cherrytomaten



Zu Beginn verrührst du das Grillgewürz mit dem Öl und dem geschnittenen Knoblauch, schneidest die Hühnerbrust in Würfel (3 - 4 cm) und vermengst sie gut mit dem Gewürzöl.

Wir betreuen und befüllen
Ihren Blog und sorgen für die
Verbreitung der Inhalte auf
weiteren Kanälen.

Nutzen Sie einen Blog als
Kommunikationskanal
zum Kunden.

