

# amuse vin

## die kulinarische weinbegleitung



### Primitivo Salento IGT Perrini



Seit genetische Forschungen bewiesen haben, dass der kalifornische Zinfandel und Primitivo die selben Wurzeln haben, interessiert sich die Weinwelt wieder für diese in Süditalien ursprünglich verbreitete Sorte.

Im Salento herrscht ein ausgesprochen günstiges Weinbauklima. Hier gedeiht Perrinis Primitivo zu einem spannenden, würzig wilden Wein, ganz typisch für den warmen Süden.



## EINKAUFSLISTE

- 2** küchenfertige Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg)  
Pfeffer, Salz
- 6** Zweige Thymian
- 3** Zehen Bio-Knoblauch
- 100 g** Bio-Schalotten
- 400 g** rote und gelbe Bio-Paprika
- 100 g** Bio-Möhren
- 200 g** Bio-Zucchini
- 200 g** Bio-Auberginen
- 120 g** Bio-Flaschentomaten
- 300 g** kleine, mehlig kochende Bio-Kartoffeln
- 1** Lorbeerblatt
- 2 El** Bio-Pflanzenöl
- ½ l** Bio-Gemüsefond
- 1 El** gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian)

(Rezept für 4 Personen)

# pollo alla mediterranea

## Thymianhähnchen auf Ratatouille

### ZUBEREITUNG

**1.** Die Hähnchen mit einem scharfen Messer in je 4 Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und den Blättern von 3 Zweigen Thymian einreiben, den Knoblauch in grobe Stücke schneiden und die Hähnchen damit spicken. Die Schalotten etwas feiner, die Paprika grob würfeln. Die Möhren in 5 mm dicke, Zucchini und Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln, die Kartoffeln längs halbieren. Das ganze Gemüse in einen entsprechend großen Bräter geben. Salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt sowie die restlichen Thymianzweige dazulegen.

**2.** Die Hähnchenteile mit der Schnittfläche nach unten auf das Gemüsebett legen und mit Öl einpinseln. Das Ganze bei 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 40 min braten. Nach 15 min. den Gemüsefond angießen. Die Hähnchen während des Bratens hin und wieder mit Fond übergießen.

**3.** Aus dem Ofen nehmen, mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit frischem Weißbrot servieren.

 ca. 60 min  leicht

 amuse vin – eine Idee von:  
Riegel Bioweine  
[www.riegel.de/amuse-vin](http://www.riegel.de/amuse-vin)

