



Schwabes Rezeptideen

Hähnchen auf arabische Art

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Hähnchenbrust
- 5 Zwiebeln
- Öl zum Marinieren
- 2 EL **Schwabes Sumach-Gewürz**
- 2 TL **Schwabe Cumin gemahlen**

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in Medaillons schneiden.

Die Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Alles mit Öl und den Gewürzen durchmischen.

Im Backofen oder Airfryer auf 180 Grad 20-25 Minuten garen.

Dazu empfehlen wir Reis oder Couscous.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!