

Bacon-Hähnchenflügel mit Ajvar-Dip

Zutaten

(für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenflügel
5 EL BBQ-Sauce
200 g Bacon
300 g Joghurt
3 TL Ajvar
2 TL getrocknete Petersilie
2 Lauchzwiebeln
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. 623 kcal, 34 g Fett, 16 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 55 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

Bacon-Hähnchenflügel mit Ajvar-Dip

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenflügel mit der BBQ-Sauce rundherum einpinseln, mit Bacon umwickeln...



2. ...und dann bei 180 Grad für circa 40 bis 45 Minuten im Ofen backen.



3. In der Zwischenzeit Joghurt, Ajvar, getrocknete Petersilie, Lauchzwiebelringe und Zitronensaft verrühren.



Bacon-Hähnchenflügel mit Ajvar-Dip

4. Bacon Hähnchenflügel mit dem Dip (vor dem Fernseher 📺) anrichten und genießen.



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**