WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Balsamico-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und grünem Spargel

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
1 EL Balsamico Essig
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Honig
6 EL Öl
800 g Kartoffeln
500 g grüner Spargel
250 g Tomaten
Thymian
100 ml Brühe

Nährwerte:

Pro Portion ca. 864 kcal, 43 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 70 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Balsamico-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und grünem Spargel

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel mit Marinade aus Balsamico Essig, Paprikapulver, 1 EL Öl und Honig bestreichen und in eine Auflaufform legen.

2. Kartoffel je nach Größe halbieren oder vierteln, dazu geben und mit 3 EL Öl begießen.

3. Alles für 45 Minuten bei 180 Grad garen.

Balsamico-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und grünem Spargel

4. Spargel am unteren Ende abschneiden, mit den Tomaten, Thymian und 2 EL Öl mischen und ebenfalls in die Auflaufform legen. Brühe angießen, alles für weitere 15 bis 20 Minuten im Ofen garen.

5. Balsamico-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und grünem Spargel anrichten und genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Balsamico-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und grünem Spargel

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-geflügel.de**