



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. 871 kcal, 47 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 70 Minuten

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-gefluegel.de