



Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

Zutaten

(für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel (aus deutscher Erzeugung)
4 EL Olivenöl
50 g Erdnussbutter
50 ml Kokosmilch
2 EL Sojasauce
20 g Erdnüsse
2 Limetten
10 g Ingwer
Chili
Koriander



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenunterschenkel mit 2 EL Öl bepinseln und circa 25 bis 30 Minuten grillen.



2. Dabei gelegentlich wenden.



3. Dann die Erdnussbutter mit Kokosmilch, 2 EL Öl, Sojasauce, gehackten Erdnüssen, Limettensaft, geriebenem Ingwer und Chili mit einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

4. Zum Schluss die Hähnchenunterschenkel mit dem Dip anrichten, mit Koriander toppen, zugreifen 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