WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
4 EL Trüffel-Öl
1 Zwiebel
4 EL Butter
200 g Austernpilze
200 g Kräutersaitlinge
75 g getrocknete Tomaten
Salz & Pfeffer
150 g Maisgrieß
500 ml Milch
75 g Parmesan
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 810 kcal, 45 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta

Zubereitung:

1. Als erstes die Hähnchenschenkel mit Trüffel-Öl bestreichen und anschließend bei 180 Grad für 45 Minuten im Ofen garen.



2. Dann die Zwiebel in 2 El Butter für circa 3 bis 5 Minuten anschwitzen…



3. …und mit Pilzen für weitere 5 Minuten braten.

Getrüffelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta



4. Tomaten ebenfalls zu der Zwiebel-Pilz-Mischung dazugeben, alles zusammen erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss nur noch den Maisgrieß in der Milch garen.



Getrüffelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta

6. Danach Parmesan und 2 El Butter unterheben…



7. …alles zusammen anrichten, mit Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta



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**