

Getrübefelte 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



Getrübefelte 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.



Getrübefelte 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.



6. Danach Parmesan und 2 El Butter unterheben...



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

Getrübefelte Hähnchenschenkel auf Parmesan-Polenta



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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