

Pulled Chicken BBQ-Pasta

Zutaten

(für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
200 ml Geflügelfond
200 ml BBQ-Sauce
1 EL Honig
1 TL Rauchsatz
2 TL Paprika edelsüß
500 g Pasta
1 Dose (285 g) Mais



Nährwerte:

Pro Portion ca. 575 kcal, 15 g Fett, 64 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 70 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

Pulled Chicken BBQ-Pasta

Zubereitung:

1. Zuerst Geflügelfond, BBQ-Sauce, Honig, Rauchsatz und Paprikapulver verrühren.



2. Dann die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform geben, mit der BBQ-Marinade übergießen...



3. ...und im Ofen bei 180 Grad circa 1 Stunde garen.



Pulled Chicken BBQ-Pasta

4. Zwischendurch immer wieder mit der BBQ-Sauce übergießen.
Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Für die letzten Minuten den Mais in das Nudelwasser geben, sodass er warm wird.
5. Jetzt das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln von den Knochen zupfen und mit der BBQ-Sauce mischen.
6. Dann das Puled Chicken auf den Nudeln mit Mais anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken BBQ-Pasta



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**