WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel mit Spätzle und Rosenkohl

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
6 EL Trüffelöl
250 ml Geflügelbrühe
400 g Champignons
1 Zwiebel
200 ml Sahne
100 ml Crème fraîche
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer
500 g Spätzle
500 g Rosenkohl
2 EL Butter
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 984 kcal, 53 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel mit Spätzle und Rosenkohl

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel rundherum mit 4 EL Trüffelöl bestreichen. Dann die Hühnerbrühe angießen und bei 180 Grad 45 Minuten im Ofen garen.



2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Beides zusammen in 2 EL Trüffelöl anschwitzen.



3. Sahne, Crème fraîche und Thymian dazugeben und die Sauce 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getrüffelte Hähnchenschenkel mit Spätzle und Rosenkohl



4. Nebenbei die Spätzle nach Packungsangabe garen.



5. Den Rosenkohl in Salzwasser garen, abschütten und 3 bis 5 Minuten in der Butter anbraten.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Getrüffelte Hähnchenschenkel mit Spätzle und Rosenkohl

6. Zum Schluss die getrüffelten Schenkel mit Spätzle, Rosenkohl und Sauce anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen 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-geflügel.de**