WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Birnen und Bacon

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
2 EL Öl
150 g Speckwürfel
500 g Drillinge
2 Birnen
Salbei
Salz und Pfeffer
roter Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 603 kcal, 31 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Birnen und Bacon

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten anbraten…



2. …bis sie schön goldbraun sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Dann den Speck in dem Bratfett anrösten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Birnen und Bacon



4. Die Kartoffeln putzen, in Salzwasser garen, halbieren und in eine Auflaufform geben.



5. Geviertelte Birnen und Speck dazugeben.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Birnen und Bacon

6. Die Schenkel obenauf legen und alles bei 180 Grad im Ofen für 30 Minuten garen. Für die letzten 5 Minuten den Salbei dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Nach Belieben mit rotem Pfeffer bestreuen und genießen. Lecker!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Birnen und Bacon



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**