

## Hähnchenschenkel mit Spinat-Kartoffelpüree

# Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel 4 TL Geflügelgewürz 200 ml Brühe 750 g Kartoffeln 250 g Spinat (Blatt- oder Rahmspinat) 250 ml Milch 2 EL Butter



#### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

#### Zubereitungszeit:

Circa 65 Minuten (davon circa 60 Minuten Garzeit im Ofen)



# Hähnchenschenkel mit Spinat-Kartoffelpüree

### Zubereitung:

1. Die Hähnchenschenkel mit je 1 TL Gewürz einreiben,...



2. ...in eine Auflaufform geben und die Brühe angießen, dadurch bleiben sie beim Garen schön saftig. Jetzt ab damit in den Ofen bei 180 °C für circa 60 Minuten.



3. Währenddessen die Kartoffeln schälen, kochen und stampfen bzw. pürieren. Dann Spinat, Butter und Milch unter die gestampften Kartoffeln rühren.





## Hähnchenschenkel mit Spinat-Kartoffelpüree

4. Anrichten und fertig. 🛚





#### **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