

Paprika-Hähnchenschenkel mit Lauch und Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
4 TL Paprikagewürz (edelsüß)
2 Stangen Lauch
750 g Kartoffeln
125 ml Riesling Sekt
250 ml Gemüsefond
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 563 kcal, 22 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

60 Minuten (davon circa 50 Minuten Garzeit im Ofen)

Paprika-Hähnchenschenkel mit Lauch und Kartoffeln

Zubereitung:

1. Als erstes den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Dann die Kartoffeln schälen und halbieren. Beides mit Sekt und Gemüsefond in eine Auflaufform geben.



2. Jetzt die Hähnchenschenkel rundherum mit Paprikapulver einreiben,...



3. ...Paprika-Hähnchenschenkel auf die Lauch-Kartoffel-Mischung legen...



Paprika-Hähnchenschenkel mit Lauch und Kartoffeln

4. ...und für 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Jetzt nur noch warten, die Auflaufform nach der Garzeit aus dem Ofen holen, mit Petersilie bestreuen und Paprika-Hähnchenschenkel genießen.



Paprika-Hähnchenschenkel mit Lauch und Kartoffeln



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**