



Pollo fino aus dem Ofen mit Spitzpaprika und Tomaten

Zutaten

(für 4 Personen):

- 600 g Hähnchenkeulenfleisch (ohne Haut, ohne Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 300 g Kartoffeln
- 2 Spitzpaprika
- 300 g Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico Essig
- 4 Zweige Thymian
- 2 TL Paprika geräuchert
- 4 Knoblauchzehen
- 150 g Ziegenkäse
- 75 g Oliven



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 756 kcal, 33 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 75 Minuten

Pollo fino aus dem Ofen mit Spitzpaprika und Tomaten

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Kartoffeln, Spitzpaprika und Tomaten putzen, kleinschneiden und alles in eine Auflaufform geben. Aus Öl, Balsamico, Thymian, Paprikapulver und gehacktem Knoblauch eine Marinade mischen..



2. ... und 3/4 davon über das Gemüse geben. Danach das Pollo Fino auf das Gemüse legen,...



3. ... mit der restlichen Marinade bepinseln...





Pollo fino aus dem Ofen mit Spitzpaprika und Tomaten

4. ... und für circa 50 bis 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Zum Schluss alles mit Ziegenkäse und Oliven circa 5 Minuten überbacken...



6. ... und genießen. ☺



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino aus dem Ofen mit Spitzpaprika und Tomaten



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