

Trüffel-Hähnchen

Zutaten

(für 4 Personen):

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
100 ml Trüffelöl
Sommertrüffel
300 g Möhren
350 g Süßkartoffeln
750 g Kartoffeln
350 g Petersilienwurzel
2 TL Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1127 kcal, 62 g Fett, 50 g Kohlenhydrate, 75 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

Trüffel-Hähnchen

Zubereitung:

1. Als erstes die Haut von dem Hähnchen vorsichtig mit einem Löffel lösen und anschließend die in Scheiben geschnittenen Sommertrüffel darunter schieben.



2. Dann das Hähnchen rundum mit Öl einpinseln und bei 180 Grad für circa 15 bis 20 Minuten im Ofen garen.



3. Die Kartoffeln, die Petersilienwurzeln und die Möhren waschen, schälen und kleinschneiden und zu dem Trüffel-Hähnchen geben.



Trüffel-Hähnchen

4. Dann Kräuter über das Trüffel-Hähnchen und das streuen. Das restliche Trüffelöl ebenfalls darüber träufeln und alles zusammen für weitere 40 bis 45 Minuten im Ofen garen.



5. Zum Schluss nur noch alles zusammen anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Trüffel-Hähnchen



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**