WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Hähnchenoberkeulen Greek Style

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenoberkeulen (aus deutscher Erzeugung)
4 Zitronen
4 Knoblauchzehen
Thymian
Salz und Pfeffer
1 kg Kartoffeln
100 g Schafskäse
100 ml Olivenöl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 922 kcal, 55 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Hähnchenoberkeulen Greek Style

Zubereitung:

1. Zuerst das Öl mit dem Saft von 2 Zitronen, gehacktem Knoblauch, Thymian und einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Dann die Hähnchenoberkeulen mit der Marinade bestreichen.



3. Schließlich die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob kleinschneiden. Die beiden restlichen 2 Zitronen ebenfalls kleinschneiden. Alles mit der restlichen Marinade mischen und in eine Auflaufform geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Hähnchenoberkeulen Greek Style



4. Die marinierten Hähnchenkeulen obenauf legen…



5. …und zusammen 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



Zitronen-Hähnchenoberkeulen Greek Style

6. Zum Schluss den Schafkäse darüber bröseln und alles 5 Minuten mit der Grillfunktion im Ofen anrösten.



7. Fertig!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Zitronen-Hähnchenoberkeulen Greek Style



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**