

Garlic Parmesan Chicken Wings vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
2 EL Öl
100 g Butter
1 TL Paprika
1 TL Oregano
1 TL Kräuter der Provence
0.5 TL Chili
6 Knoblauchzehen
75 g Parmesan (gerieben)
25 g Parmesan (gehobelt)
Petersilie
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 979 kcal, 67 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Garlic Parmesan Chicken Wings vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenflügel mit Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Chicken Wings auf dem Grill von jeder Seite circa 12 bis 15 Minuten grillen.



3. Inzwischen die Butter schmelzen.



Garlic Parmesan Chicken Wings vom Grill

4. Paprika, Oregano, Kräuter der Provence, Chili, Knoblauch und geriebenen Parmesan einrühren.



5. Die Sauce pürieren.



6. Die Hähnchenflügel vom Grill nehmen und mit der Garlic Parmesan Sauce übergießen.



7. Garlic Parmesan Chicken Wings mit gehobeltem Parmesan und Petersilie

Garlic Parmesan Chicken Wings vom Grill

toppen und mit Baguette genießen.



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**