WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Hirsesalat

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
5 EL Öl
Salz und Pfeffer
300 g Hirse
100 g Softaprikosen
300 g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
1 Limette
1 TL Zimt
4 TL Agavendicksaft
Petersilie
80 g Granatapfelkerne



Nährwerte:

Pro Portion ca. 865 kcal, 39 g Fett, 75 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Hirsesalat

Zubereitung:

1. Zuerst die Chicken Wings mit 2 EL Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Jetzt die Chicken Wings von jeder Seite circa 12 bis 15 Minuten grillen.



3. In der Zwischenzeit die Hirse nach Packungsanleitung zubereiten, abkühlen lassen und Aprikosen, Tomaten und Zwiebel unterheben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Hirsesalat



4. Dann den Hirsesalat mit 3 EL Öl, Limettensaft, Zimt und Agavendicksaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zum Schluss die Chicken Wings vom Grill nehmen, mit dem Hirsesalat anrichten,…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Hirsesalat

6. …mit Granatapfelkernen und Petersilie toppen und 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-geflügel.de**