WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Drumsticks mit Tomaten-Oliven-Risotto

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenunterschenkel
6 EL Pesto
1 Zwiebel
2 EL Butter
250 g Risotto-Reis
150 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
300 ml passierte Tomaten
50 g Oliven
2 TL italienische Kräuter
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 801 kcal, 44 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Drumsticks mit Tomaten-Oliven-Risotto

Zubereitung:

1. Zuerst die Haut der Hähnchenschenkel vorsichtig lösen – das klappt zum Beispiel mit dem Stiel eines kleinen Löffels ganz gut.



2. Dann das Pesto in einen Spritzbeutel füllen und unter die Haut spritzen.



3. Anschließend die Hähnchenunterschenkel mit dem restlichen Pesto rundherum bestreichen und circa 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Drumsticks mit Tomaten-Oliven-Risotto



4. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen…



5. Den Risotto-Reis für 2 bis 3 Minuten mit andünsten. Alles mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Dann nach und nach Brühe und passierte Tomaten angießen, umrühren und köcheln lassen, bis der Reis gar ist.



Pesto-Drumsticks mit Tomaten-Oliven-Risotto

6. Zum Schluss die halbierten Oliven und italienische Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Jetzt nur noch die Pesto-Drumsticks auf dem Risotto anrichten und geniiiieeeßen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pesto-Drumsticks mit Tomaten-Oliven-Risotto



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**