WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Pilz-Orecchiette

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Orangenlikör
1 Orange
2 EL Honig
3 EL Olivenöl
400 g Champignons
1 Zwiebel
500 g Orecchiette
Rosmarin
Thymian
200 ml Geflügelfond
200 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 933 kcal, 39 g Fett, 50 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Pilz-Orecchiette

Zubereitung:

1. Zuerst Orangenlikör, Orangenschale und -saft mit Honig mischen.



2. Dann die Hähnchenschenkel von jeder Seite circa 5 Minuten anbraten…



3. …bis sie leicht gebräunt sind.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Pilz-Orecchiette



4. Anschließend die Hähnchenschenkel mit der Orangenmarinade bestreichen und für 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Jetzt Champignons putzen und vierteln und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Danach beides in 1 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten anbraten. Währenddessen die Nudeln nach Packungsangabe garen.



Hähnchenschenkel mit Pilz-Orecchiette

6. Im Anschluss die Nudeln mit den gehackten Kräutern, Geflügelfond und Crème fraîche unter die Champignon-Zwiebel-Mischung heben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss mit den Entenbrustfilets anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschenkel mit Pilz-Orecchiette



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**