WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Pesto-Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
750 g Kartoffeln
4 EL Pesto
25 g Pinienkerne
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 598 kcal, 36 g Fett, 33 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Pesto-Kartoffelsalat

Zubereitung:

1. Zuerst die Chicken Wings mit 2 EL 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. In der Zwischenzeit die Kartoffeln garen, abkühlen lassen und mit dem Pesto mischen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Pesto-Kartoffelsalat



4. Zum Schluss die Chicken Wings vom Grill nehmen…



5. …mit dem Pesto-Kartoffelsalat anrichten, mit Petersilie und Pinienkernen bestreuen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Chicken Wings mit Pesto-Kartoffelsalat



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**