

## 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

## 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.



## 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!



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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)