



Kartoffelauflauf mit Chicken Wings, Paprika und Tomaten

Zutaten

(für 4 Personen):

750 g Hähnchenflügel (aus deutscher Erzeugung)
5 EL Olivenöl
400 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver (geräuchert)
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 kg Kartoffeln
3 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Paprika
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 989 kcal, 48 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

Kartoffelauflauf mit Chicken Wings, Paprika und Tomaten

Zubereitung:

1. Als erstes Öl, Sahne, Tomatenmark, Paprikapulver, Oregano, 2 TL Salz, etwas Pfeffer und Knoblauch vermischen.



2. Anschließend die Hähnchenflügel mit der Marinade marinieren.



3. Kartoffeln und Tomaten waschen, kleinschneiden und in eine Auflaufform geben. Die Hähnchenflügel zusammen mit der restlichen Marinade darüber geben.



Kartoffelauflauf mit Chicken Wings, Paprika und Tomaten

4. Dann alles zusammen bei 225 Grad zugedeckt für 35 bis 40 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln und Paprika kleinschneiden, in die Auflaufform geben und für weitere 20 bis 25 Minuten in den Ofen schieben.



5. Nach Ende der Garzeit Kartoffelauflauf mit Chicken Wings aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie toppen, anrichten und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kartoffelauflauf mit Chicken Wings, Paprika und Tomaten



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