WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Tapas-Brett

Zutaten (für 4 Personen):



4 Hähnchenunterkeulen
2 Putenfilets
800 g Pollo fino
4 EL Öl
4 EL Balsamico
1 EL Honig
2 TL italienische Kräuter
Salz und Pfeffer
200 g Joghurt
4 EL Milch
1 EL Pesto
150 g Tomaten
1 Glas Artischocken
1 Glas Oliven
1 Mozzarella
4 EL Pinienkerne
Basilikum
100 g Grissini

Nährwerte:

Pro Portion ca. 987 kcal, 52 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 79 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Tapas-Brett

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Balsamico, Honig und italienische Kräuter mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.



2. Dann die Hähnchenunterkeulen darin marinieren…



3. …und anschließend 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

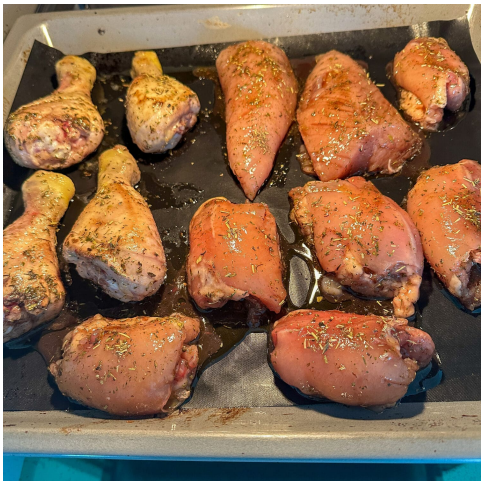
Geflügel-Tapas-Brett



4. Inzwischen Pollo fino und Putenfilets mit der restlichen Marinade bedecken…



5. …und für 30 Minuten zu den Drumsticks in den Ofen geben.



Geflügel-Tapas-Brett

6. Für den Pesto-Dip Joghurt, Milch und Pesto mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem Tomaten, Artischocken, Oliven und Mozzarella auf einem Brett anrichten…



7. …Pollo fino, Drumsticks und Putenfilet dazulegen und mit Pinienkernen, Basilikum und Grissini genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Tapas-Brett



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**