

## Marinierte Hähnchenflügel auf Kritharaki-Salat

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenflügel  
200 ml Orangensaft  
1 EL brauner Zucker  
2 EL Honig  
4 EL Ketchup  
1 EL Senf  
200 g Kritharaki  
4 EL Öl  
1 Zitrone  
2 TL Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
0.5 Salatgurke  
1 Zwiebel  
150 g Tomaten  
80 g Oliven  
100 g Feta



### Nährwerte:

### Zubereitungszeit:

Circa 45 Minuten

## Marinierte Hähnchenflügel auf Kritharaki-Salat

### Zubereitung:

1. Zuerst Orangensaft, Zucker, 1 EL Honig, Ketchup und Senf verrühren.



2. Dann die Hähnchenflügel rundherum mit der Marinade bedecken...



3. ...und 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad knusprig braun backen.



## Marinierte Hähnchenflügel auf Kritharaki-Salat

4. Kritharaki garen und abkühlen lassen.



5. Öl mit Zitronensaft, Thymian, 1 EL Honig und gepressten Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kritharaki, Gurke, Zwiebel, Tomaten und Oliven mit dem Dressing mischen.



7. Marinierte Hähnchenflügel auf dem Kritharaki-Salat anrichten und mit

## Marinierte Hähnchenflügel auf Kritharaki-Salat

Feta genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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)