WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

Zutaten (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel
2 EL Sojasauce
1 EL Ketchup
4 EL Honig
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprika edelsüß
2 EL Olivenöl
500 g Wedges (TK)
100 g Joghurt
100 g Schmand
50 g Ajvar
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 887 kcal, 48 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

Zubereitung:

1. 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.



2. Für die Marinade Sojasauce, Ketchup, 2 EL Honig, gehackten Knoblauch, Paprikapulver und Öl mischen.



3. Dann die Hähnchenunterschenkel rundherum mit der Marinade bestreichen…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip



4. …und im Ofen bei 180 Grad circa 35 bis 40 Minuten garen.



5. Die Wedges nach Packungsangabe im Ofen zubereiten.



Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

6. Zum Schluss für den Dip Joghurt, Schmand, Ajvar und 2 EL Honig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.



7. Die Drumsticks mit den Wedges und dem Ajvar-Dip anrichten und alles zusammen genießen, genießen, genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip



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**