WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit Ofengemüse

## *Zutaten (für 4 Personen):*

4 Hähnchenoberkeulen
400 g Champignons
1 Zucchini
2 Paprika
7 EL Öl
2 TL Paprika
1 TL Thymian
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
2 EL Piri Piri Sauce
2 TL Piri Piri Gewürz
1 Zitrone



## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 722 kcal, 49 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

circa 55 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit Ofengemüse

## *Zubereitung:*

1. Zunächst das Gemüse waschen und kleinschneiden und mit 4 EL Öl, Paprikapulver, Thymian und 1 gepressten Knoblauchzehe mischen.



2. Dann das Gemüse bei 180 Grad im Ofen circa 45 Minuten garen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Als nächstes die Piri Piri Sauce und das Piri Piri Gewürz mit Zitronensaft, 1 gepressten Knoblauchzehe und 2 EL Öl mischen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit Ofengemüse



4. Jetzt die Hähnchenoberkeulen mit der Marinade mischen…



5. …und in 1 EL Öl von beiden Seiten…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit Ofengemüse

6. …scharf anbraten.



7. Dann die Hähnchenoberkeulen für die letzten 20 bis 25 Minuten zu dem Ofengemüse geben und goldbraun garen.



8. Zum Finale die Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit dem Ofengemüse anrichten und genießen, genießen, genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Piri Piri Hähnchenoberkeulen mit Ofengemüse




### 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**