WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One-Pot-Hähnchenflügel mit Reisnudeln

Zutaten (für 4 Personen):

750 g Hähnchenflügel (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
80 g Oliven
100 g getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Tomatenmark
750 ml Hühnerbrühe
200 g Reisnudeln
1.5 TL Paprika geräuchert
1 TL Oregano
50 g Feta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 788 kcal, 42 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One-Pot-Hähnchenflügel mit Reisnudeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenflügel in dem Öl scharf anbraten…



2. …mit Salz und Pfeffer würzen und kurz zur Seite stellen.



3. Jetzt die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und in dem Bratfett anschwitzen.

One-Pot-Hähnchenflügel mit Reisnudeln



4. Oliven, Tomaten und Tomatenmark für 2 bis 3 Minuten mit anbraten.



5. Dann die Hühnerbrühe, Reisnudeln, Paprika und Oregano dazugeben.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One-Pot-Hähnchenflügel mit Reisnudeln

6. Die Hähnchenflügel daraufsetzen und alles bei 200 Grad circa 30 Minuten im Ofen garen.



7. Für die letzten 2 bis 3 Minuten nur noch den Feta mit backen…



8. …und schon geht es ans Genießen der One-Pot-Hähnchenflügel. Lasst es euch schmecken!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One-Pot-Hähnchenflügel mit Reisnudeln



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**