

Chicken Wings mit Tomaten-Salsa

Zutaten

(für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
200 ml Kokosmilch
1 EL Geflügelgewürz
2 Chili
2 Zitronen
Salz und Pfeffer
3 Tomaten
1 Zwiebel
Petersilie
1 Glas Peperoni



Nährwerte:

Pro Portion ca. 758 kcal, 54 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Chicken Wings mit Tomaten-Salsa

Zubereitung:

1. Zuerst Kokosmilch, Geflügelgewürz, 1 Chili, Abrieb und -saft einer Zitrone mit etwas Salz und Pfeffer pürieren.



2. Dann die Hähnchenflügel damit rundherum bestreichen und...



3. ...circa 20 Minuten in der Heißluftfritteuse bei 200 Grad garen.

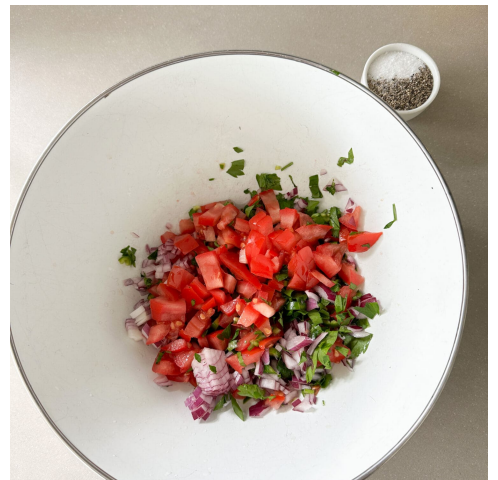


Chicken Wings mit Tomaten-Salsa

4. Alternativ könnt ihr die Chicken Wings auch circa 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben.



5. Tomaten mit Zwiebel, Petersilie, 1 Chili, Saft einer Zitrone und etwas Salz und Pfeffer mischen.



6. Chicken Wings mit Tomaten-Salsa, Peperoni und Chili genießen!!!





Chicken Wings mit Tomaten-Salsa



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**