WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Drumsticks vom Grill mit Fenchel-Paprikasalat

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenunterschenkel
6 EL Öl
3 TL Sambal Oelek
1 EL Curry
1 Zitrone
2 TL Honig
Salz und Pfeffer
1 Fenchelknolle
3 Paprika
1 Zwiebel
80 g Granatapfelkerne
2 EL Apfelessig
75 g Spinat
Petersilie
100 g Feta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 779 kcal, 49 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Drumsticks vom Grill mit Fenchel-Paprikasalat

Zubereitung:

1. Zuerst 3 EL Öl mit Sambal Oelek, Curry, Zitronensaft und -abrieb, Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Hähnchenunterschenkel rundherum mit der Marinade bedecken…



3. …und circa 25 bis 30 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Drumsticks vom Grill mit Fenchel-Paprikasalat



4. In der Zwischenzeit Fenchel und Paprika putzen und kleinschneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Alles mit Granatapfelkernen, 3 EL Öl und Essig mischen.



5. Kur vor dem Servieren den Spinat untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Spicy Drumsticks vom Grill mit Fenchel-Paprikasalat

6. Dann die Chicken Drumsticks vom Grill nehmen…



7. …und gemeinsam mit dem Salat auf einem Teller anrichten, mit Feta und Petersilie bestreuen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Drumsticks vom Grill mit Fenchel-Paprikasalat



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**