

BBQ Drumsticks mit Salatwedges

Zutaten

(für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenunterschenkel
200 g Joghurt
1 Zitrone
Petersilie
Chili
Salz und Pfeffer
1 Eisbergsalat
250 ml BBQ-Sauce
2 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 744 kcal, 39 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 55 Minuten

BBQ Drumsticks mit Salatwedges

Zubereitung:

1. Zuerst den Joghurt mit Zitronensaft und gehackter Petersilie mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Salat vierteln.



2. Als nächstes die Hähnchenunterschenkel mit der BBQ-Sauce mischen.



3. Dann die Chicken Drumsticks circa 35 bis 45 Minuten...



BBQ Drumsticks mit Salatwedges

4. ...unter gelegentlichem Wenden grillen.



5. Zum Schluss die BBQ Chicken Drumsticks mit dem Salat anrichten, Dressing und Lauchzwiebeln über den Salat geben und genießen!



BBQ Drumsticks mit Salatwedges



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**