WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch

Zutaten (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenober- und - unterkeulen
40 ml Öl
500 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
150 g Bacon
400 g Champignons
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
250 ml Sahne
100 g Parmesan
1 TL italienische Kräuter



Nährwerte:

Pro Portion ca. 989 kcal, 55 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 69 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenober- und -unterkeulen in 2 EL Öl von beiden Seiten circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Die Kartoffeln putzen, halbieren, mit restlichem Öl, Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen und bei 180 Grad im Ofen circa 35 bis 45 Minuten garen.



3. Die Hähnchenober- und unterkeulen mit Paprika und Salz und Pfeffer würzen. Kurz zur Seite stellen.

Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch



4. Den gewürfelten Bacon in dem Bratfett anbraten.



5. Champignons, Lauch und Zwiebel schälen, kleinschneiden und für circa 3 bis 5 Minuten mit dem Bacon mitbraten.



Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch

6. Dann Sahne, Parmesan und italienische Kräuter unterrühren…



7. …die Hähnchenober- und -unterkeulen in die Sauce geben und alles für circa 25 bis 30 Minuten bei geschlossenem Deckel zu Ende garen.



8. Zum Schluss die Kartoffeln aus dem Ofen holen, zusammen mit der Parmesan-Hähnchenpfanne anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Parmesan-Hähnchenpfanne mit Lauch



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**