WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Kräuter-Dip

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenflügel
4 EL Stärke
2 TL Paprikapulver edelsüß
2 TL Knoblauchpulver
2.5 TL Salz
1.5 TL Pfeffer
100 g Joghurt
100 g Schmand
2 EL Zitronensaft
Petersilie
Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 721 kcal, 49 g Fett, 18 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 55 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Kräuter-Dip

Zubereitung:

1. Zuerst Stärke, Paprika- und Knoblauchpulver mit 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer verrühren.



2. Dann die Hähnchenflügel rundeherum mit der Würzmischung bedecken.



3. Jetzt die Hähnchenflügel bei 180 Grad circa 20 Minuten im Ofen garen.

Chicken Wings mit Kräuter-Dip



4. In der Zwischenzeit Joghurt, Schmand, Zitronensaft, ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer mit gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen verrühren.



5. Danach die Hähnchenflügel wenden und weitere 20 bis 25 Minuten im Ofen zu Ende garen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Kräuter-Dip

6. Zum Schluss die Hähnchenflügel aus dem Ofen holen und superleckeres Fingerfood mit Kräuter-Dip genießen. Schnell zugreifen!





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**