

Hähnchenschenkel mit Salatwedges

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenschenkel
- 1 TL smoked Paprika
- 1 TL Rohrzucker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 200 g Sour Cream
- 1 EL Worcestersauce
- 3 EL Weißweinessig
- 1 Eisbergsalat
- Petersilie
- 30 g Mandeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 508 kcal, 39 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Hähnchenschenkel mit Salatwedges

Zubereitung:

1. Als erstes Paprikapulver, Rohrzucker, 1 gepresste Knoblauchzehe und italienische Kräuter mit einer Prise Salz und Pfeffer mischen.



2. Die Hähnchenschenkel rundherum damit einreiben...



3. ...und auf dem geölten Grill circa 15 bis 20 Minuten...



Hähnchenschenkel mit Salatwedges

4. ...von jeder Seite grillen.



5. In der Zwischenzeit Sour Cream, 1 gepresste Knoblauchzehe, Worcestersauce und Essig verrühren. Salat waschen, vierteln (oder achtern) und Dressing darüber geben.



6. Zum Schluss die Schenkel mit den Salatwedges anrichten, mit gehackten Mandeln und Petersilie toppen und genießen.





Hähnchenschenkel 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**