HÄHNCHENKEULE MIT PAPRIKAGEMÜSE, SCHARFEN OLIVEN UND DAMPFGEGARTEN KARTOFFELN



Menù-Zutaten

1 Quarto posteriore di pollo cotto sottovuoto (Unter Vakuum Gegartes Hinteres Hähnchenviertel) - 2P9
20 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92
80 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
80 g Peperonata della casa (Paprikagemüse nach Art des Hauses) - V51
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Basilikum

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person
Die Hähnchenkeule etwa 3 Minuten in der Mikrowelle erhitzen (mit der Grillfunktion, um das Fleisch zu bräunen), das Paprikagemüse und die Oliven dazugeben und weitere 30–60 Sekunden erhitzen.
Die Kartoffeln in Spalten schneiden und mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. 1–2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Das Hähnchen mit dem Paprikagemüse und den Kartoffeln auf dem Teller anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)