

## 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.