

MIT KASTANIEN UND DURCHWACHSENEM SPECK GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHENKEL



Menù-Zutaten

150 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
150 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
24 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
60 g Fiokki - PC5
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

100 g Räucherspeck, gewürfelt
4 Hähnchenschlegel
4 Scheiben Räucherspeck (dünn geschnitten)

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel entbeinen. Die Castagnapronta hacken (4 ganze Kastanien zur Verzierung beiseitestellen) und zusammen mit dem gewürfelten Räucherspeck anbraten. Die Hähnchenschenkel füllen und mit einer Scheibe Räucherspeck und einer ganzen Kastanie dekorieren. Mit frischen Kräutern garnieren.