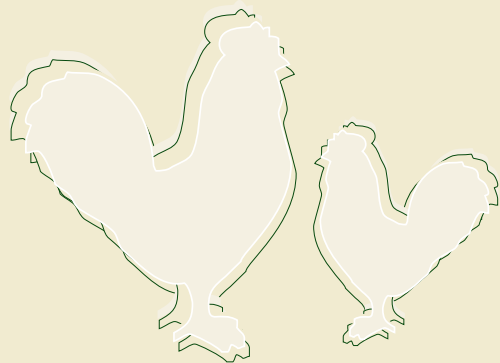


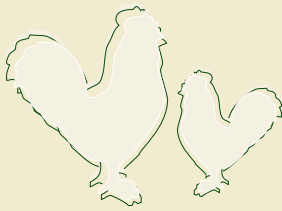


GEBRATENE HÄHNCHENKEULE

mit Kürbisgnocchi, Pistazien und Salbei



Landgeflügel



GEBRATENE HÄHNCHENKEULE

mit Kürbisgnocchi, Pistazien und Salbei

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenschenkel
2	EL Pflanzenöl
1/2	EL Paprikapulver
1 TL	Currypulver
	Salz und Pfeffer
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250 g	Hokkaido Kürbis
2 EL	Oliveöl
200 ml	Geflügelbrühe
250 g	Gnocchi
2	Stängel Salbei
	Pistazienkerne



Zubereitung:

Hähnchenkeulen in einen Bräter legen. Pflanzenöl mit Paprikapulver und 1/2 TL Currypulver vermischen, Hähnchenkeulen mit dem Gewürzöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 180 °C etwa 45 Minuten im Ofen garen. Dabei mehrmals mit dem entstehenden Bratensaft begießen.

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl etwa 2 Minuten anschwitzen, Kürbiswürfel und restliches Currypulver dazugeben und weitere 2 Minuten mitbraten lassen. Mit Brühe auffüllen und in etwa 5 Minuten gar kochen. Gnocchis dazugeben und etwa weitere 4 bis 5 Minuten in dem Sud erwärmen.

Hähnchenkeulen und Gnocchis anrichten, mit Salbei und gehackten Pistazien garnieren und genießen.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefluegel.de