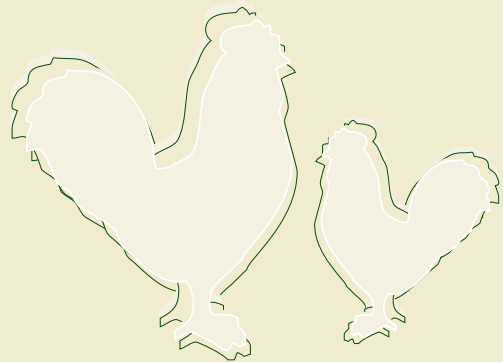


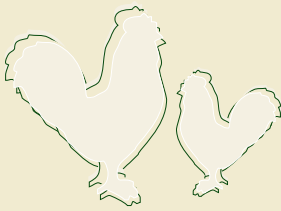


HÄHNCHENOBBERKEULE MIT AVOCADO

und Limetten-Pinienkernpesto



Landgeflügel



HÄHNCHENOVERKEULE MIT AVOCADO

und Limetten-Pinienkernpesto

Zutaten für 4 Personen:

8	Hähnchenoberkeulen mit Haut
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	edelsüßes Paprika
1/2 TL	Rosenpaprika
1 TL	Curry
100 g	Pinienkerne
3	Limetten
1 EL	Agavendicksaft
6 EL	Oliveneröl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Avocados
	Chiliflocken nach Belieben



Zubereitung:

Öl, beide Paprikapulver und Curry miteinander verrühren. Hähnchenoberkeulen mit der Marinade bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 25-30 Minuten garen, dabei öfters wenden oder 35-45 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen garen.

Die Pinienkerne ohne Öl rösten, auskühlen lassen. 1 Limette halbieren, von einer Hälfte die Schale fein abreiben und den Saft herauspressen. Alles zusammen mit dem Agavendicksaft und dem Olivenöl zu einem Pesto mixen.

Avocados halbieren, den Stein entfernen, mit dem restlichen Limettensaft beträufeln, auf dem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten anrösten und mit Chiliflocken würzen.

Gegrillte Hähnchenoberkeulen mit dem Limetten-Pinienkern-Pesto und den gegrillten Avocados servieren.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefuegel.de