



# Rezepte

#45



DONATI VINI



# ZUTATEN



PFLANZENÖL ZUM BRATEN  
8 HÄHNCHENSCHENKEL  
(MIT KNOCHEN UND HAUT)  
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER  
2 STANGEN LAUCH, FEIN GESCHNITTEN  
150 G SPECK, GEWÜRFELT  
2 ZWEIGE ROSMARIN  
1 DOSE GRÜNE LINSEN À 400 G  
250 G KIRSCHTOMATEN  
250 ML HÜHNERBRÜHE  
20 G GLATTBLÄTTRIGE PETERSILIE

# Zubereitung

# H Ä H N C H E N S C H E N K E L



D E N O F E N A U F 2 0 0 G R A D  
V O R H E I Z E N . E T W A S Ö L  
I N E I N E R O F E N F E S T E N P F A N N E  
S T A R K E R H I T Z E N . D I E  
H Ä H N C H E N S C H N K E L S A L Z E N ,  
P F E F F E R N U N D M I T D E R  
H A U T S E I T E U N T E N 7 M I N U T E N  
B R A T E N , D A N N W E N D E N U N D  
N O C H M A L S 7 M I N U T E N  
G O L D B R A U N B R A T E N .  
A U S D E R P F A N N E N E H M E N .

SCHRITT 2 VON 4



# Zubereitung

# H Ä H N C H E N S C H E N K E L



L A U C H , S P E C K U N D R O S M A R I N  
I N D E R S E L B E N P F A N N E  
4 - 5 M I N U T E N G O L D B R A U N  
B R A T E N .

L I N S E N , T O M A T E N  
U N D B R Ü H E D A Z U G E B E N U N D  
D A N N D I E H Ä H N C H E N S C H E N K E L  
D A R A U F L E G E N .

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

# H Ä H N C H E N S C H E N K E L



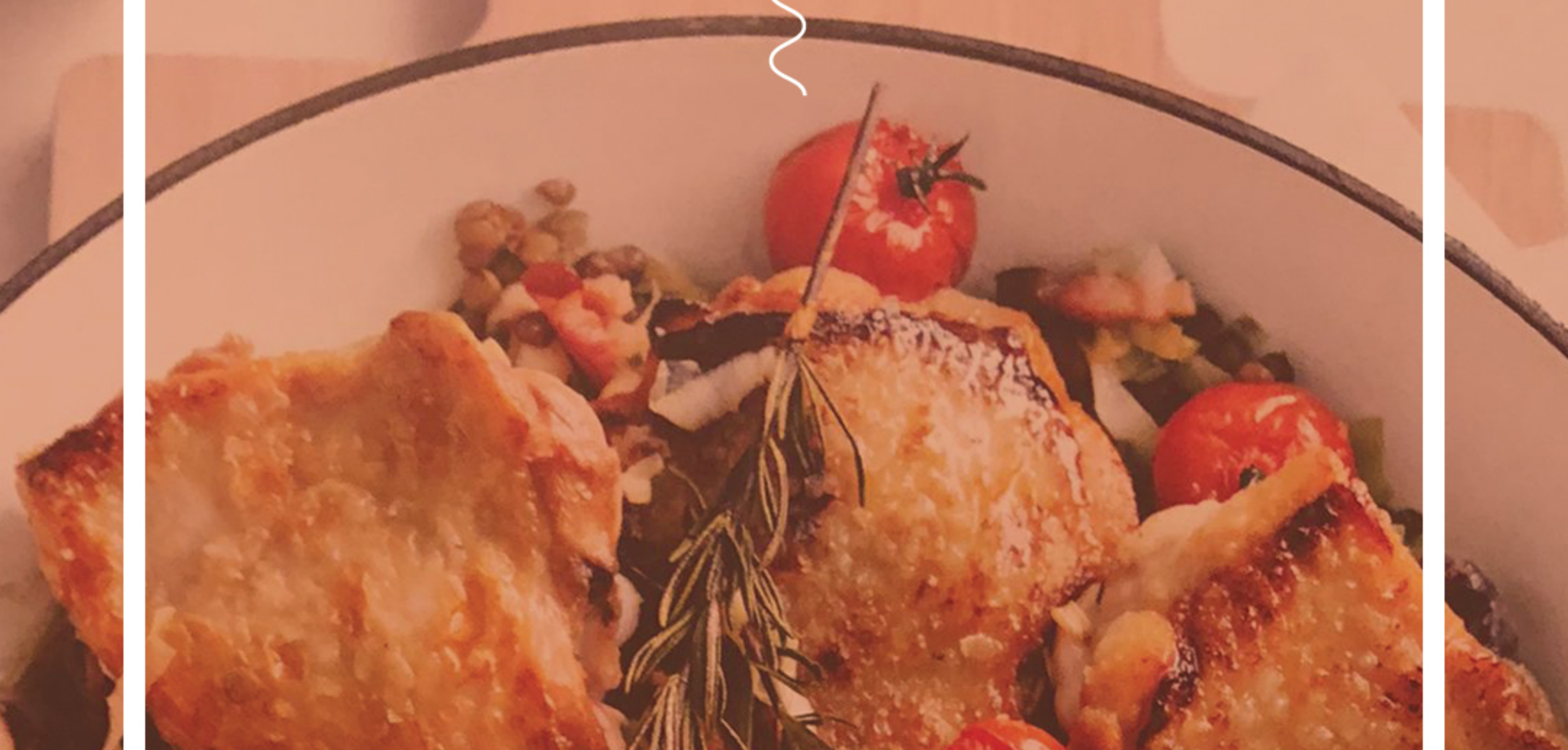
I M O F E N 1 2 M I N U T E N  
S C H M O R E N , B I S D A S  
F L E I S C H D U R C H G E G A R T  
U N D G O L D B R A U N I S T .

V O R D E M S E R V I E R E N  
D I E P E T E R S I L I E  
D A R U N T E R H E B E N .

S C H R I T T 4 V O N 4



DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI