AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Schweiz

POULETFLÜGELI-GEMÜSE-BLECH



Rezept: fooby.ch, 3. 12. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Kochenden entscheiden, ob aus den Pouletflügeli Hot Chicken Wings werden. (+30 Min. marinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Aceto di Modena	12	Pouletflügeli
1 EL	Olivenöl	6	Kartoffeln, mittelgrosse
1 TL	Zitronensaft	4	Karotten
1 TL	Rohzucker	2 EL	Sonnenblumenöl
		1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Modena-Essig, Olivenöl, Zitronensaft und den Rohzucker gut verrühren.
2. Pouletflügel waschen, gut abtupfen und in der Marinade umrühren. Mind. 30 Min. kühl stellen. Flügeli salzen.
3. Kartoffeln schwellen.
4. Ofen auf 220° C vorheizen. Kartoffeln in grössere und Karotten in kleinere Würfel schneiden und in einer Schüssel mit etwas Öl und Salz umrühren.
5. Pouletstücke, Kartoffeln und Karotten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 35 Min. backen.

TIPP: Cherrytomaten und Oliven 10 Min. vor Backende aufs Blech legen. Zu diesem Zeitpunkt kann der Ofen auch abgestellt werden.