



Hähnchen-Schenkel Duo mit Grillgemüse „Provence“

2 Packung WIESENHOF Hähnchen-Schenkel (Ober- und Unterkeulen)

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 Zucchini

0.5 Fenchelknolle

2 Zehe Knoblauch

50 g schwarze Oliven ohne Stein

1 TL Fenchelsaat

2 TL Kräuter der Provence

4 EL Olivenöl

2 TL Kräuteresig

Alufolie

Salz

schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Paprikaschoten putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Zucchini putzen, längs halbieren und in dickere Scheiben schneiden. Fenchelknolle putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Alles mit Oliven, Fenchelsaat, Kräutern der Provence und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Schritt 2

Gemüsemischung auf 4 Stücke Alufolie verteilen. Alufolie verschließen und Gemüsepackchen ca. 30 Minuten grillen.

Schritt 3

Hähnchen-Schenkel knusprig grillen. Gemüsepackchen öffnen, mit Essig beträufeln und mit den Hähnchen-Schenkeln servieren.