

Hähnchenkeulen mit Salbei

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchenkeulen à ~ 200 g	St.	4	6
Salbeiblätter	St.	20	30
Weißer Pfeffer, Salz			
Öl	EL	2	3
Blattspinat	g	750	1000
Zwiebel	g	40	60
Butter	g	40	60
Pinienkerne	EL	2	3
Mozzarella (auch Emmentaler)	g	100	150

VORBEREITEN:

1. Salbeiblätter abzupfen und waschen.
2. Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit scharfem Messer vorsichtig 5 Taschen unter der Haut lösen. Taschen mit den Salbeiblättern füllen.
3. Spinat putzen.
4. Zwiebel würfeln.

5. Käse grob würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenkeulen in Öl ca. 25 Minuten rundherum goldbraun braten. Pfeffern und salzen.
2. Spinat tropfnass dünsten, abgießen ausdrücken.
3. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten. Spinat und Pinienkerne zugeben. Pfeffern und salzen.
4. Spinat in eine gebutterte Auflaufform geben. Hähnchenkeulen darüber legen. Mit Käse bestreuen.
5. Kurz Übergrillen. Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Reis, trockener Weißwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Grill	2. v. o.	280		5 -10