



Hähnchenschenkel mit Rucolabutter



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rucola	50 g
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Hähnchenschenkel	600 g

Zubereitung

Rucola waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Knoblauch schälen und hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit Rucola, Zitronenschale und Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und die Haut vorsichtig anheben. Jeweils etwas Rucolabutter darunter verteilen, Schenkel salzen und pfeffern.

Hähnchenschenkel mit Rucolabutter auf einem heißen Grill ca. 20 Min. grillen, bis das Fleisch durchgegart und die Haut knusprig ist, dabei mehrmals wenden und häufig mit der Butter aus der Schale bestreichen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Hähnchenschenkel auch im Ofen bei 200 °C (Umluft) zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal		
Kohlenhydrate	3 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	25 g	Fette	45 g