



THOMY

FINGERLICKIN' CHICKEN LEGS

ZUTATEN

Stk Hühnerkeulen

Stk Avocados, roh, alle handelsüblichen
Sorten

El. Honig

Zw Rosmarinzweige zum Garnieren

Kl Rauchpaprika

Prise Salz, Pfeffer

Flasche Olivenöl

Flasche Saft von einer halben Zitrone

g THOMY Sweet & Sour mit Paprika Sauce

ANWEISUNG

Schritt 1 Rosmarin fein hacken, mit Honig und Paprikapulver vermischen. Die Keulen damit bestreichen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Danach 50 Minuten im vorgeheizten Ofen (180 Grad) knusprig garen.

Schritt 2 Avocado halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel herauslösen. Avocadohälften auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Olivenöl oder auf dem Grill leicht anbraten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft darübergeben.

Schritt 3 Keulen und Avocados zusammen mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika anrichten. Du hast ordentlich geschlemmt und deine Finger sind wieder sauber? Dann poste ein Foto deiner Fingerlickin' Chicken Legs auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.