

FINGERLICKIN' CHICKEN LEGS

Bei diesem Rezept solltest du dir auf keinen Fall die Finger verbrennen – du brauchst sie noch zum Ablecken. Denn die Hühnerkeulen mit Rosmarinhonig und gegrillter Avocado sind so unfassbar schmackhaft, dass du davon gar nicht genug bekommen wirst. Also pass auf, dass dir die THOMY Sweet-Sour mit Paprika zum Dippen nicht ausgeht.

Zutaten

- 4 Hühnerkeulen
- 2 Avocados
- 3 EL Honig
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronensaft
- THOMY Sweet-Sour mit Paprika



60 Minuten



4 Portionen

So geht's

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.
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.
3. Keulen und Avocados zusammen mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika anrichten.