

Chicken Wings mit Kartoffelspalten



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

MEGGLE Kräuter-Butter Duo Diablo

16 Stk. Chicken Wings

5 mittelgroße Kartoffeln

3 EL Olivenöl

Rosmarin (getrocknet oder frisch)

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Kartoffeln zunächst waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten schließlich in einer Schüssel zusammen mit dem Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen. Nun die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für ca. 20 Min. im Backofen bei 200 °C Umluft garen. Anschließend die MEGGLE Rosmarin-Butter in kleinen Flöckchen über die noch heißen Kartoffeln geben und darüber zerlaufen lassen. Die MEGGLE Rosmarin-Butter verleiht den Kartoffeln eine fein würzige, mediterrane Butternote und das besondere Extra an Geschmack.

Währenddessen die Chicken Wings zunächst mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas geschmolzener MEGGLE Diablo-Butter bestreichen und in einer Grillpfanne oder dem Grillrost durchbraten oder grillen. Zum Schluss nochmals mit der geschmolzenen MEGGLE Diablo-Butter in der Pfanne durchschwenken oder auf dem Grill bestreichen.

Nun die Chicken Wings gemeinsam mit den Kartoffelspalten auf einem Teller anrichten.

Passend dazu kann das MEGGLE Barbecue Brot serviert werden.

Unser Tipp: Die Diablo-Butter eignet sich super zum Dippen der Wings und Wegdes. Einfach ein paar Stücke in eine Schale geben und bei Zimmertemperatur während der Zubereitungszeit warm werden lassen.