

Hähnchenflügel mit Knoblauch

[Alitas de pollo al ajillo]



Zutaten für eine kleinere Auflaufform 24 x 18 cm:

Hähnchenflügel, Packung ca.
450 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pimientón picante

6 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

75 ml Weißwein

1. Hähnchenflügel im Gelenk teilen, waschen und gut trocknen. Knoblauchzehen anquetschen. Alles in eine kleinere Auflaufform einschichten. Kräftig salzen, pfeffern und mit pimientón picante (spanisches Paprikapulver, pikant) bestreuen.

2. Mit Olivenöl beträufeln und durchmischen, damit es sich verteilt. Hähnchenflügel in der Form gleichmäßig verteilen. 75 ml trockenen Weißwein angießen.

3. Backofen auf 200° vorheizen, Form auf den mittleren Einschub stellen

und die Hähnchenflügel ca. 60 min garen.

Hinweise:

In einer Packung von 450 g sind typischerweise ca. 8 Flügel, also 16 Teile. Als Tapas, bei mehreren Gängen, reicht man 2-3 Teile in einem Tapas-Schälchen..

Anstelle von Pimientón picante kann man Paprika rosen scharf nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021