

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Pollo con olive e salvia – mediterranes Hähnchen mit Oliven und Salbei

Zutaten für 4 Personen:

4-8 Hähnchenschlegel enthäutet, 200 g schwarze Oliven, 4 Knoblauchzehen, 20 frische Salbeiblätter, 150 ml Weißwein, 20 Cocktailtomaten, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Olivenöl in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen. Die Hähnchenschlegel hinzufügen und von allen Seiten kräftig anbräunen. Salzen und pfeffern, Oliven, Knoblauch und Salbeiblätter hinzufügen und einige Minuten weitergaren, damit sich alle Aromen verbinden. Den Wein und die Cocktailtomaten hinzufügen und alles für ca. 30 bis 40 Minuten in den heißen Ofen stellen. Das Hähnchen sollte goldbraun und saftig sein, der Salbei und die Oliven knusprig und das ganze von wenig Sauce umgeben sein. Falls man mehr Sauce möchte, einfach kurz etwas Wasser in den Bräter geben.

Dazu passen sehr schön Röstkartoffeln mit Rosmarin.