

Hähnchenkeulen \"alla pizzaiola\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Zucchini, 12 Hähnchenunterkeulen (je ca. 90 g), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Butterschmalz, je 1 Teelöffel Thymian und Oregano, 500 gr stückige Tomaten, 100 ml trockener Weißwein, 85 gr schwarze Oliven, 400 gr Bandnudeln, 1 Bund Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln halbieren, in Spalten schneiden, den Knoblauch durchpressen. Die Zucchini abbrausen, putzen und würfeln. Keulen abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Schmalz in einem großen Bräter erhitzen. Keulen anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Kräuter kurz mitrösten. Tomaten, Wein und Oliven dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Dann den Deckel abnehmen, Zucchiniwürfel zufügen und weitere 5 Minuten schmoren.

Inzwischen Nudeln nach Packungsangabe zubereiten. Basilikum abbrausen, Blättchen in feine Streifen schneiden und unter die gegarten Nudeln heben.

Keulen im Bräter servieren und eventuell mit frischem Thymian garnieren.

Nudeln dazureichen.