

Pesto-Poulet

10 Minuten (plus 25 Minuten backen)



Film auf:
www.youtube.com/bettybossichannel



Zutaten

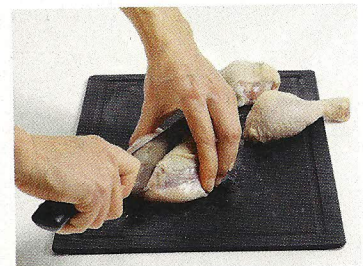
- 2 Fenchel
- 300 g Frühkartoffeln
- 4 Pouletschenkel
(je ca. 200 g)
- 150 g rotes Pesto
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Pro Person: 38 g Fett, 30 g Eiweiss,
 19 g Kohlenhydrate, 2244 kJ (536 kcal)

Kochanleitung



1 Fenchel in Schnitzchen schneiden, Kartoffeln längs halbieren, in eine grosse Schüssel geben.



2 Pouletschenkel in der Mitte halbieren, mit dem Pesto begeben, mischen, würzen.



3 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.



TIPP

Schmeckt praktisch wie hausgemacht: Pesto rosso von IDEE Betty Bossi, erhältlich in Coop Verkaufsstellen.