



Pouletflügeli aus dem Ofen mit Kaktusfeige

Einfach und schnell. Gut gewürzt, aber nicht scharf. Reichlich mildes Curry- und süßes Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer werden zusammen mit wenig Rapsöl zu einer Paste vermischt, mit der die Pouletflügeli recht üppig eingerieben werden. Dann ab in den Ofen. Dazu Kaktusfeigen. Die sehr saftigen und nur leicht süßen Früchte passen ausgezeichnet zu dem knusprigen Hühnerfleisch. Kaktusfeigen wachsen auch in Süditalien und sind im Herbst im guten Italienerladen zu finden. Die Früchte sind an sich sehr stachlig, sie werden aber meisten "rasiert" angeboten.

Zutaten (2 Portionen)

6-8 Pouletflügeli
2 Kaktusfeigen
1Tl Curry mild
1Tl Paprika süß
2 Knoblauchzehen
5cl Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Curry und Paprika mit Rapsöl vermischen, Knoblauch dazu pressen. Salzen und pfeffern. Die Pouletflügeli damit einreiben. In ein Bratgeschirr geben und in der Mitte des Ofens 25-30 Minuten braten.

Die Enden der Kaktusfeigen um ca. 1cm kappen. Schale der Feige einmal längs einschneiden und aufklappen. Das geht ganz leicht von sich. Feigen in Scheiben schneiden und zu den angerichteten Pouletflügeli legen.

Tipp: Ein Schale mit Zitronenwasser auf den Tisch stellen, denn die Pouletflügeli isst man am besten mit den Fingern.



