



Hähnchenschenkel mit Mole Verde

Hähnchenschenkel mit Mole Verde

2 Hähnchenbrustschenkel

1 Glas Don Enrico Mole Verde

100 ml Wasser

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Hähnchenschenkel mit Mole Verde

1.

Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Optional die Hähnchenschenkel anbraten, um eine knusprige Haut zu bekommen. Dafür etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schenkel auf beiden Seiten für etwa 5-7 min. anbraten, bis sie goldbraun sind. Hähnchenschenkel anschließend in eine kleine Auflaufform legen.

Die Mole Verde in einer Schüssel mit 100 ml Wasser verdünnen. Mole-Sauce gleichmäßig über die Hähnchenschenkel in der Auflaufform gießen. Sicher

stellen, dass das Fleisch gut mit der Sauce bedeckt ist.
(Sonst etwas mehr Wasser hinzufügen.)

Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C
Ober-/Unterhitze stellen. Die Hähnchenschenkel ca. 30-40
min. backen, je nach Größe und Dicke der Schenkel.

Die Hähnchenschenkel aus dem Ofen nehmen und mit
der Mole-Sauce servieren. Du kannst sie mit Reis, Bohnen
oder einem frischen Salat kombinieren.