

## Tabasco-Flügel



### Zutaten

Für 4 Personen

1,2 kg Pouletflügel (Chicken Wings)  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
Olivenöl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
6 Tomaten  
1 Bund Salbei  
200 g Oliven, gemischt  
6 - 8 Spritzer TABASCO® Brand Pepper Sauce  
Balsamicoessig

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Poulet-Flügel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Olivenöl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und zu den Flügeln geben.

Die Tomaten würfeln, Salbei zupfen und mit den Oliven ebenfalls zu den Flügeln geben.

Das Ganze mit Balsamicoessig und TABASCO® Brand Pepper Sauce ablöschen, nochmals abschmecken und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten fertig garen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 12 Minuten



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch