

The logo consists of the letters 'FLR' in a bold, black, serif font. The 'F' and 'L' are connected at the top, and the 'R' has a distinctive tail. The logo is centered within a white rectangular box.

## Gegrillte Hähnchenkeule - 4 Personen, 40 Minuten

**1**

Das Öl mit den Gewürzen verrühren. Die Haut der Hähnchenschenkel vorsichtig einschneiden. Mit dem Würzöl einreiben und 3-4 Stunden marinieren.

**2**

Die Schenkel 30 Minuten im Ninja auf beiden Seiten grillen (Stufe Low).

**3**

Für die Sauce den Knoblauch pressen, Parmesan reiben und die Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Butter schmelzen und mit dem Rest verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### 4

Die Hähnchenschenkel direkt nach dem Grillen mit der Sauce bestreichen.

## REZEPT - HACKFEISCH MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN

### ZUTATEN

- 4 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 4 Hähnchenschenkel
- 3 Knoblauchzehen
- 80 g Parmesan
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Butter



