

COQUELET MIT CAPONATA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Besc Caponata 1000g



Besc Marinade für
Hühnerfleisch 1000g

ZUTATEN

10



- 10 Hähnchen (Coquelet)
- Besc BBQ Marinade for Chicken
- Besc Caponata
- Gemüse nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Das Coquelet mit der Besc Marinade for chicken marinieren und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Bereiten Sie das Gemüse nach Belieben zu und achten Sie darauf, dass es Biss hat! Die Hähnchen im Ofen bei einer Kerntemperatur von mindestens 74°C garen. Die Besc Caponata in die Kochflüssigkeit geben und zusammen mit dem Gemüse servieren.