

ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

400 g Pouletflügeli
Pfeffer, Paprika, Salz
je 1 rote und gelbe Peperoni
1 mittlere Zwiebel, gehackt
1-2 Knoblauchzehen, gehackt
1 dl Bouillon

1 EL Tomatenpüree
einige Spritzer Maggi scharfe
Würze
dazu servieren: McCain 1•2•3
Frites



1 Pouletflügeli rundum würzen, ohne Fett in Teflon-Pfanne unter Wenden ca. 15 Min. braten, herausnehmen. Peperoni mit dem Sparschäler schälen und in Stücke schneiden.

2 Zwiebeln und Knoblauch im Pouletfett in der Bratpfanne kurz andämpfen, Peperoni zufügen. Mit Bouillon ablöschen, Tomatenpüree zufügen, alles weich kochen. Sauce in hohes Gefäss geben, Pouletflügeli in der Pfanne warm halten.

3 Sauce mit Stabmixer pürieren, zurück in die Pfanne geben, mit Maggi scharfer Würze würzen, aufkochen und die Pouletflügeli darin durchwärmen. Mit den McCain 1•2•3 Frites servieren.

EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Coop Tomatenpüree,
200 g



Maggi Sveltesse Hühnerbouillon,
8 Würfel, 80 g



Maggi scharfe Würze,
125 g

Peperoni, rot und gelb,
frisch



Coop Naturaplan Pouletflügeli,
ca. 400 g

McCain 1•2•3 Frites,
tiefgekühlt,
750 g



Was Sie ausserdem benötigen:

■ Pfeffer ■ Paprika ■ Salz ■ Zwiebel ■ Knoblauch



November-Rezept
Fleisch



Pouletflügeli an scharfer Sauce



FL-A/W 44-47/05

WUSSTEN SIE ...

... dass die Maggi Würze seit 1887 praktisch unverändert ist und sich wohl kaum mehr verändern wird? Neu können Sie den unvergleichlichen Geschmack der Maggi Würze verstärkt mit pikantem Chili im Maggi scharf wiederfinden.

Diese scharfe und rassige Würze gibt es in einer kleineren Flasche und sie eignet sich für jede Art von Gericht. In Marinaden und Saucen sowie in asiatischen oder mexikanischen Gerichten ist Maggi scharf besonders wohlschmeckend.

Einfach und schnell. 