



## HÄHNCHENSCHENKEL „CACCIATORE“ mit geschmorten Tomaten, Oliven und cremiger Polenta



Zutaten für 4 Portionen

### Für die Hähnchenschkel Cacciatore:

- 4 Hähnchenschkel
- 100 g Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 400 g Dosentomaten, gewürfelt
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten
- eine Handvoll schwarze Oliven (entkernt)
- frisches Basilikumblätter zum Garnieren

### Für die cremige Polenta:

- 1 Tasse Maismehl (Polenta)
- 4 Tassen Wasser
- 1 TL Salz
- 1/2 Tasse geriebener Parmesan
- 2 EL Butter

### Zubereitung

- 1** Die Hähnchenschkel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 2** In einer großen Pfanne oder einem Schmortopf etwas Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenschkel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 3** Den gewürfelten Speck in derselben Pfanne anbraten, bis er knusprig wird. Dann die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und weiterbraten, bis sie weich und duftend sind.
- 4** Die gewürfelten Dosentomaten, Oregano, Thymian und die schwarzen Oliven hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschkel zurück in die Pfanne legen. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze etwa 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist und die Sauce eingedickt ist.
- 5** Während das Hähnchen schmort, die Polenta zubereiten. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Salz hinzufügen und das Maismehl einrühren. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig und rühren Sie die Polenta gelegentlich um. Nach etwa 15-20 Minuten sollte die Polenta dick und cremig sein. Fügen Sie den Parmesan und die Butter hinzu und rühren Sie, bis sie geschmolzen sind.
- 6** Zum Servieren die cremige Polenta auf Teller verteilen und die Hähnchenschkel „Cacciatore“ darüber geben. Mit frischem Basilikum garnieren.



Für weitere Infos und Wissenswertes auf unserer Aktionsseite QR-Code scannen

