Hähnchenbrustfilet im Backofen

Zutaten

600 g	Hähnchenbrustfilet
2 TL	**Spicy‘s Chicken Wonder**
3 EL	Olivenöl
3	Zwiebeln
250 ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten mit **Spicy‘s Chicken Wonder** würzen, in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bestreichen.
Zwiebeln schälen, vierteln und zum Hähnchenbrustfilet geben.
Hühnerbrühe in die Auflaufform schütten und für 20-30 Minuten im Ofen garen.

Info:

Kräftiger Geschmack durch traditionelle Küchenkräuter, feinste Paprika, einer leichten Süße und einem Hauch von Rauch. Weniger salzig, als ein klassisches Brathähnchen Gewürz, dadurch auch perfekt geeignet für Geflügel, Die Gewürzmischung kann mit Öl angerührt werden und als Marinade- aber auch direkt zum Würzen genutzt werden.

Tipps & Tricks:

Nutzen Sie das Gewürz doch mal um Tofu damit zu würzen. Das passt hervorragend.
Geflügel mit Haut zubereiten, diese wird ein wenig dafür angehoben, das gibt ein noch intensiveres Geschmackserlebnis. Chicken Wonder ist veggie und gliedert sich toll in viele vegetarische Gerichte ein.