



## **Hähnchen mit Knoblauch** **Polla al ajillo**

### **Zutaten**

Je 3 Hähnchen Ober- und Unterkeulen, 4 gehackte Knoblauchzehen, 100 ml trockener Weißwein, 10 Knoblauchzehen, 200 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Hähnchenstücke und den gehackten Knoblauch vermischen und salzen. Die Hähnchenstücke in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die ungeschälten Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit Wein ablöschen. Alles in eine Auflaufform füllen, diese Mit Alufolie verschließen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad in Ofen garen lassen.