

Hähnchen-Spieße mit Miniknödeln und Rotkohl

Rezeptfoto Wiesenhof



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: 784 kcal • 25,8 g Fett
110 g KH • 29,6 % kcal aus Fett



Zutaten

- 1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Oberkeulen-Spieße mit Backpflaumen und Aprikosen
- 1 Packung Miniknödel 330g
- 1 Dose Aprikosenhälften (210 ml, Abtropfg. 120 g)
- 1 Glas Fertig Rotkohl (720 ml)
- 4 cl Portwein oder Sherry
- 1/2 TL gemahl. Zimt
- 3 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Hähnchen-Oberkeulen-Spieße und Miniknödel nach Packungsaufschrift zubereiten.
2. Aprikosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Früchte klein würfeln und mit Rotkohl, Portwein und Zimt in einem Topf erhitzen, gut umrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin goldgelb anrösten.
4. Miniknödel mit Semmelbrösel-Butter übergießen, mit Rotkohl und Hähnchen-Spießen anrichten.