



Chicken Wings auf Pastasotto mit grünem Spargel und Fetakäse

8 WIESENHOF Hähnchenflügel
2 EL Hähnchengewürzsalz
3 EL Pflanzenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
8 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
250 g Risonudeln
150 g trockener Weißwein
250 g gehackte Tomaten aus der Dose
500 ml Geflügelfond
750 g grüner Spargel
100 g Feta
2-3 Zweige Rosmarin
75 g kalte Butter

Schritt 1

Pflanzenöl mit 2 EL Hähnchengewürzsalz mischen und die Hähnchenflügel damit einreiben, auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für etwa 30 Minuten garen.

Schritt 2

Für das Pastasotto Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, getrocknete Tomaten und Risonudeln dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze einkochen. Gehackte Tomaten und Geflügelbrühe hinzugeben, bei milder Hitze unter Rühren 18 bis 25 Minuten garen.

Schritt 3

Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden, der Länge nach halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 3 bis 5 Minuten bissfest blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Schritt 4

Feta zerkrümeln. Rosmarin waschen, trocken schleudern, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Das Pastasotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und zwei Drittel des Feta mit gehacktem Rosmarin und 50 g kalter Butter untermischen.

Schritt 5

Spargel in der übrigen Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pastasotto mit Spargel auf Tellern verteilen und mit dem übrigen Feta bestreuen. Hähnchenflügel auf Pastasotto servieren.