



Würzige Tandoori-Hähnchenflügel

dazu Kartoffel-Gemüse-Salat mit Currymayo



30-40min



3-4 Personen

Tandoori? Das war doch diese indische Gewürzmischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch und Ingwer. Kartoffelsalat klingt allerdings typisch deutsch. Ob das zusammenpasst? Und wie! Wenn du unsere knusprig-würzigen Hähnchenflügel und den Kartoffel-Gemüse-Salat mit gerösteter Paprika, knackiger Gurke und dem cremig-aromatischen Currydressing erst probiert hast, wirst du davon genauso überzeugt sein wie wir.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Babykartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchenflügel
- 2 rote Paprika
- 1 Becher Joghurt⁷
- 2 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

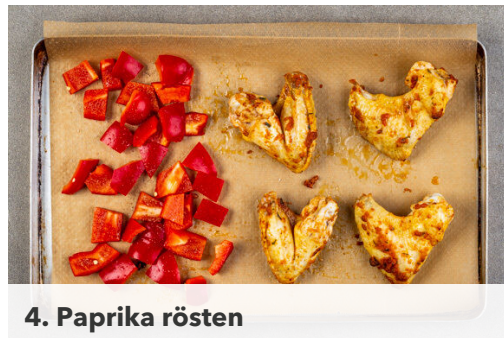
Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 26.8g



1. Hähnchenflügel würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen, fein reiben und mit 4EL Pflanzenöl, 2EL Essig, dem **Tandoori-Gewürz**, je 1TL Salz und Zucker sowie 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Hähnchenflügel** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** einreiben.



4. Paprika rösten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Paprika** beim Wenden der **Hähnchenflügel** neben die **Hähnchenflügel** legen während der letzten 10-12Min. der Backzeit mitrösten.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und bei starker Hitze 12-15Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Die **Kartoffeln** etwas abkühlen lassen.



5. Dressing anrühren

Den **Joghurt** mit 2EL Mayonnaise, dem **ausgetretenen Bratenfett**, 2EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig, dem **Currypulver** und 1TL Salz verrühren.



3. Hähnchenflügel backen

Die **Hähnchenflügel** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20-25Min. im oberen Drittel des Ofens garen. Die **Hähnchenflügel** nach der Hälfte der Zeit wenden. **Tipp:** Bei Zuschaltung der Grillfunktion reduziert sich die Garzeit auf 15-20Min. Evtl. **austretendes Bratenfett** für das **Salatdressing** aufbewahren.



6. Salat fertigstellen

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe, die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln**, die **geröstete Paprika**, die **Lauchzwiebeln** und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** nach Geschmack mit mehr Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen. Die **Hähnchenflügel** mit dem **Salat** anrichten und servieren.