



Würzige Tandoori-Hähnchenflügel

dazu Kartoffel-Gemüse-Salat mit Currysauce



30-40min



2 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 Currysauce erst probiert hast, wirst du davon genauso überzeugt sein wie wir.

Was du von uns bekommst

- 1 Netz Drillinge
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Packung Hähnchenflügel
- 1 rote Paprika
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Minigurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig
- 1EL Mayonnaise³

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 714kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 28.4g



1. Hähnchenflügel marinieren

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 und fein reiben, dann mit 2EL Pflanzenöl, 1EL Essig, dem **Tandoori-Gewürz**, je 1/2TL Salz und Zucker sowie 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Hähnchenflügel** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** einreiben.



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.



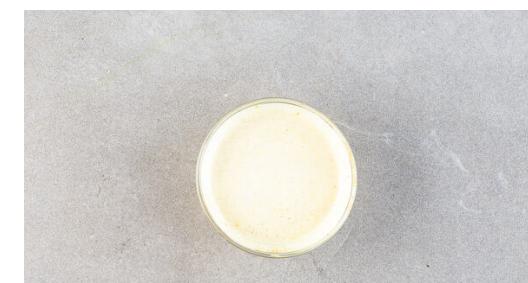
3. Hähnchenflügel grillen

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



4. Paprika rösten

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



5. Dressing anrühren

1EL Mayonnaise mit der **1/2 des Joghurts**, dem **ausgetretenen Bratenfett**, 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig, dem **Currypulver** und 1/2TL Salz verrühren. Der **restliche Joghurt** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Salat fertigstellen

Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe und 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 verfeinern. Die **Hähnchenflügel** mit dem **Salat** anrichten und servieren.