



## 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 Netze Drillinge
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchenflügel
- 2 rote Paprika
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Päckchen Madras-Currypulver<sup>10</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig
- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>

## Küchenutensilien

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

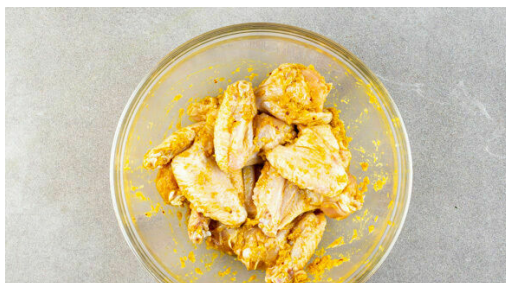
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 681kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 26.9g



### 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 3-4EL 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.



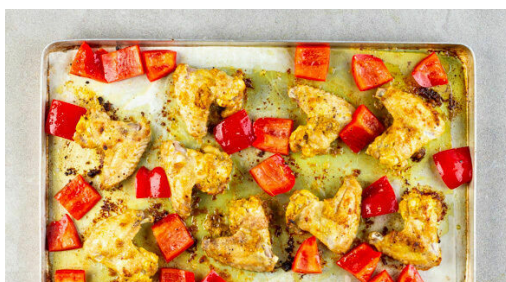
### 2. Kartoffeln kochen

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

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



### 6. Salat fertigstellen

Die **Lauchzwiebeln** 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.