



Würzige Tandoori-Hähnchenflügel

dazu Kartoffel-Gemüse-Salat mit Currysauce



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 Currysauce 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 Joghurt⁷
- 2 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig
- 2EL 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 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 **ausgetretenen 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.