

TANDOORI CHICKEN MIT KARTOFFEL PAPRIKA GEMÜSE



Zutaten für das Tandoori Hähnchen:

- 5-6 Hähnchen Schenkel
- 200 g Joghurt
- 2 TL Tandoori Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 2 TL Zitronensaft

Zutaten für das Gemüse:

- 6 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 g Pilze gemischt
- 3 Paprika
- 2 Zwiebellauch
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Zutaten für das Hähnchen mit dem Joghurt vermischen und die Hähnchenkeulen gut einreiben. Auf einen Teller geben, gut abdecken und im Kühlschrank die Hähnchenkeulen gut ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

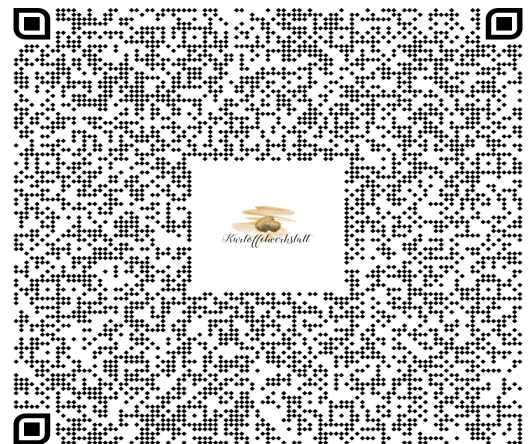
Die Paprika auf ein Blech geben und bei 200 ° C im Ofen (Umluft) ca. 20 Minuten backen. Dabei die Paprika immer wieder drehen, das sie nicht zu dunkel werden. Die Paprika herausnehmen, abkühlen lassen und zum Schluss die Haut und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprika in Stücke schneiden und zur Seite stellen.

Die marinierte Hähnchenkeulen auf eine Backblech in den Ofen schieben und bei 180°C ca. 20 – 30 Minuten braten.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
Die Kartoffeln abschütten.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten, die Kartoffeln und zum Schluss den Paprika hinzugeben und alles gut durchschwenken. Mit Salz & Pfeffer würzen. Kurz vorm Servieren den Zwiebellauch in Ringe schneiden, darüber streuen und nochmals die Pfanne durch schwenken.

Die Hähnchen aus dem Ofen nehmen und alles zusammen anrichten.



Einkaufsliste scannen