WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Curry Dip

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenflügel
200 ml Kokosmilch
1 EL Geflügelgewürz
2 Chili
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
100 g Joghurt
2 TL Curry
50 g Mayonnaise



Nährwerte:

Pro Portion ca. 811 kcal, 55 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Curry Dip

Zubereitung:

1. Zuerst Kokosmilch, Geflügelgewürz, 1 Chili, Zitronenabrieb und -saft mit etwas Salz und Pfeffer pürieren.



2. Dann die Hähnchenflügel damit rundherum bestreichen und…



3. …circa 20 Minuten in der Heißluftfritteuse bei 200 Grad garen.

Chicken Wings mit Curry Dip



4. Alternativ könnt ihr die Chicken Wings auch circa 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben.



5. Inzwischen Joghurt mit Curry, Mayonnaise und etwas Salz und Pfeffer mischen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Wings mit Curry Dip

6. Jetzt nur die Chicken Wings aus dem Ofen holen und mit dem Curry-Dip genießen. Lecker!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**