

## Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel  
2 EL Sojasauce  
1 EL Ketchup  
4 EL Honig  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Paprika edelsüß  
2 EL Olivenöl  
500 g Wedges (TK)  
100 g Joghurt  
100 g Schmand  
50 g Ajvar  
Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 887 kcal, 48 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

## Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

### Zubereitung:

1. 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.



2. Für die Marinade Sojasauce, Ketchup, 2 EL Honig, gehackten Knoblauch, Paprikapulver und Öl mischen.



3. Dann die Hähnchenunterschenkel rundherum mit der Marinade bestreichen...



## Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

4. ...und im Ofen bei 180 Grad circa 35 bis 40 Minuten garen.



5. Die Wedges nach Packungsangabe im Ofen zubereiten.



6. Zum Schluss für den Dip Joghurt, Schmand, Ajvar und 2 EL Honig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.



7. Die Drumsticks mit den Wedges und dem Ajvar-Dip anrichten und alles

## Marinierte Drumsticks mit Wedges und Ajvar-Dip

zusammen genießen, genießen, genießen.



### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)**