Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Marinierte Hähnchenflügel

Hauptspeise Gartenparty Grillen Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Für die Marinade die Bio-Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Zitronenabrieb mit dem Felix Chili Ginger Ketchup, Paprikapulver und Rapsöl vermischen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerflügel mit der Marinade einreiben und mindestens für eine halbe Stunde gut durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Hühnerflügel darauf verteilen und nochmals mit der Marinade bestreichen. Die Hühnerflügel für ca. 35-45 Minuten in den Ofen geben und backen bis sie goldbraun sind. Mit Sesam bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu passen hervorragend alle Felix Saucen.

Zutaten

- 1 Bio Zitrone
- 2 EL Felix Chili Ginger Ketchup
- 2 EL Rapsöl
- 1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 8 Stk Hühnerflügel
- Etwas Sesam geröstet