

# Tandoori-Hähnchen

## **Für 4 Personen**

4 Hähnchenkeule a 350 g 1-2 El Tandooripaste 200 g griechischer Sahnejoghurt  
1 El Honig

Hähnchenkeulen häuten, im Gelenk halbieren und das Fleisch mehrmals leicht einschneiden. Tandooripaste mit Joghurt und Honig in einer flachen Schale verrühren. Hähnchenkeulen in die Marinade geben und die Marinade am besten mit den Händen rund um das Fleisch verteilen. Mind. 30 Min. marinieren.

Hähnchenkeulen auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011