



Schwabes

Rezeptideen

Tandoori Hähnchen

Zutaten für vier Personen:

- 4 Hähnchenschenkel-
- 2 Becher Schmand oder Joghurt,
- 2 EL **Schwabes Tandoori Masalla**
- Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen und trockentupfen,

2 - 3 mal einschneiden, damit das Gewürz besser einziehen kann.

Die 2 EL **Schwabes Tandoori Masalla** mit dem Schmand

oder Joghurt vermischen, die Hähnchenschenkel damit einpinseln und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Danach ein Backblech mit Öl einreiben und die Hähnchenschenkel bei 180° Grad ca. 30 - 40 Minuten im Backofen garen.

Als Beilage empfehlen wir Reis und Gemüse oder Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!