



Drumsticks Tikka Masala

Zutaten

- 480 g Hähnchenunterkeulen
- 150 g Joghurt (3,5% Fett)
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Indisches Hähnchen Curry

Zubereitung

1. Hähnchenunterkeulen waschen, trocken tupfen. Die Haut an einigen Stellen mit einem scharfen Messer einritzen.
2. In einer Schüssel Joghurt mit Maggi Fix für Indisches Hähnchen Curry verrühren. Die Hähnchenunterkeulen (Drumsticks) hineingeben und mit der Marinade gut vermengen, so dass alles gut bedeckt ist. Ca. 2 Stunden ruhen lassen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
4. Drumsticks in eine große Auflaufform legen, so dass sie sich nicht berühren und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Kurz vor Garzeitende für ca. 4 Min. den Grill zu schalten und grillen, bis die Haut anfängt schwarze Blasen zu bilden. Dazu schmecken Naan Brot und Mango Chutney.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	470 kcal
Fett	33 g
Protein	33 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen