

Hot Glazed Chicken Wings

mit Apfel-Wedges



HAUPTSPESIE



TIPP

Die Hot Honey Garlic Sauce können Sie ganz einfach selbst zubereiten. Das Basisrezept dazu finden Sie ebenfalls unter norma-online.de

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 16 GUT LANGENHOF Chicken Wings
- 2 ERNTEKRONE Äpfel
- 2 EL Hot Honey Garlicsauce (siehe Basisrezept)
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 EL Essig (z.B. Apfelessig)
- ½ TL Salz
-
- 6 EL LANDFEIN Joghurt
- 2 EL Hot Honey Garlic Sauce
-
- 1 Becher EXCELLENT BUFFET Karotten- oder Krautsalat

ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel putzen, in Spalten schneiden und zusammen mit den Hähnchenflügeln mit Hot Honey Garlic Sauce, Olivenöl, Tomatenmark, Apfelessig und Salz marinieren.
2. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und alles für 20–25 Minuten darin goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit aus Hot Honey Garlic Sauce und Joghurt einen Dip anrühren.
4. Die Wings und Wedges kurz abkühlen lassen, dann mit dem Joghurtdip und Karotten- oder Krautsalat servieren.

