

Hähnchenflügel

Zutaten:

für 500g Hähnchenflügel:

- 1 EL Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Honig
- 1 EL Tabasco
- 1 große oder 2 kleine gepresste Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade in einem Gefäß mit Deckel gut miteinander verrühren und die Flügel damit marinieren.

Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Backofen bei 200 Grad 50 Minuten garen oder auf dem Grill knusprig grillen.



