

Chicken Drum Sticks mit Ofen Wedges

Chicken Drum Sticks in einer Curry-Ketchup-Marinade

Zutaten:

2 Packungen Hähnchenunterkeulen

Für die Marinade:

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

2 EL Senf

3 EL Ketchup

2 EL Honig

1 TL Salz

1 TL Curry

Pfeffer

Salz

1 EL Apfelessig

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mischen und die Hähnchenunterkeulen einlegen am besten 1 – 2 Tage.

Ofen Wedges:

1 Packung kleine festkochende Kartoffeln

1 EL Rosenpaprika

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Salz & Pfeffer

12 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und halbieren. In eine Schüssel kommen die fein gehackten Kräuter, den Rosenpaprika, Olivenöl, Salz & Pfeffer.

Auf das eine Blech kommen die Hähnchenunterkeulen und auf ein anderes Blech die Kartoffeln.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

