

Tandoori Chicken

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2	Hähnchenbrustfilets (à 100 g)
100 g	Joghurt
2 TL	Tandoori Würzöl
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone, in Scheiben geschnitten
1 TL	Nana-Minze Würzöl
	Frische Basilikumblätter
2	Rosmarinzweige
½ TL	Rote und schwarze Pfefferkörner
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Tandoori Würzöl mit 3 EL Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hähnchen-Filets großzügig damit einpinseln. In eine Auflaufform legen, mit Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen bedecken und mit Pfefferkörnern bestreuen. Knoblauchzehe schälen, mit einem Messer zerdrücken und mit in die Auflaufform legen. Alles für zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen (220°C Ober-/Unterhitze) garen, dabei mehrmals wenden. Mit frischen Basilikumblättern garniert servieren. Dazu passt Reis, Ofengemüse und ein Joghurt-Dip mit Nana Minze Würzöl: Den restlichen Joghurt mit 1 TL Nana-Minze Würzöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.