



Gewürze Schwabe

Tandoori Hähnchen

Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenschenkel, 2 Becher Schmand oder Joghurt,

2 Eßl. Schwabes Tandoori Masalla, Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen und trockentupfen,

2-3 mal einschneiden, damit das Gewürz besser

einziehen kann.

Die 2 Eßl. Schwabes Tandoori Masalla mit dem Schmand

oder Joghurt vermischen, damit die Hähnchenschenkel einpinseln und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Danach ein Backblech mit Öl einreiben und die Hähnchenschenkel bei 180 Grad ca. 30 - 40 Minuten im Backofen garen.

Als Beilage empfehlen wir Reis.