

# Würzige Chicken-Wings mit Ofenerdäpfel und Salsa

## 1/3 Chicken-Wings

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

4 EL	Honig
4 EL	Zitronensaft
8 EL	Rapsöl
4 EL	Sojasauce
1 TL	gemahlener Pfeffer
	Salz
	Senf
30 STUECK	Hühnerflügel
5	Knoblauchzehen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein hacken, mit der Sojasauce, Rapsöl, Zitronensaft, Honig und Senf gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Hühnerflügel darin marinieren und für mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht durchziehen lassen.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, die marinierten Hühnerflügel mit der Haut nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 35 Minuten goldbraun braten.

### Info

# Würzige Chicken-Wings mit Ofenerdäpfel und Salsa

## 2/3 Ofenerdäpfel

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

4	Erdäpfel
250 G	Sauerrahm
1 BUND	Schnittlauch
250 G	Frischkäse, natur oder Topfen
1 EL	Dijonsenf
1 TL	Kräutersalz
1 PRISE	gemahlener Pfeffer

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Erdäpfel gut waschen und in Alufolie wickeln. Im Backofen bei 200 °C Heißluft ungefähr 1 Stunde braten.
2. Für die Schnittlauchsauce alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
3. Kartoffel aus dem Rohr nehmen und die Folie öffnen. Mit einem Messer der Länge nach einschneiden und mit der Schnittlauchsauce füllen.
4. Frisch geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

# Würzige Chicken-Wings mit Ofenerdäpfel und Salsa

## 3/3 Salsa

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

750 G	Tomaten
1	gelbe Zwiebel
2	Knoblauchzehen
4 EL	Rapsöl
1/2 TL	Feinkristallzucker
75 ML	heißes Wasser
1 PRISE	Salz
1 PRISE	gemahlener Pfeffer

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

### Zubereitung

1. Vollreife Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. In kleine Stücke schneiden.
2. Knoblauch und die Zwiebel schälen, fein hacken und in einen Topf mit Rapsöl glasig dünsten. Etwas Zucker zufügen und karamellisieren lassen.
3. Die Tomatenstücke dazugeben und mit einem Schuss Wasser ablöschen. Zugedeckt etwa 15-20 Minuten leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren.
4. Tomaten mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.