

Asiatische Chicken Wings



EINKAUFSZETTEL

Für 4 Portionen:

- 16 Hühnerflügel
- 4 EL Honig
- 6 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 kleine geriebene Ingwerknolle
- 1 EL Erdnussöl
- 3 EL Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1. Hühnerflügel gut mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier abtupfen.
2. In eine große Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Gut umrühren, damit alles mit Marinade bedeckt ist. Damit die Hühnerflügel besonders gut schmecken, am besten eine Stunde lang marinieren lassen.
4. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Backpapier auf ein Backblech legen und die Hühnerflügel darauf verteilen.
6. Etwa 25 Minuten im Ofen goldbraun braten.

