

# Tandoori-Hähnchen mit Gewürz-Kartoffeln

**Für 4 Personen**

## **Hähnchen:**

4 Hähnchenbrustfilets (à 180 g)	4 EL Naturjoghurt (3,5%)	1 EL rote Tandooripaste
1/2 EL flüssiger Honig	2 Knoblauchzehen, geschält	2 Msp. Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

## **Gewürz-Kartoffeln:**

500 g festk. Kartoffeln	7 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Ingwer
1 Knoblauchzehe, gepresst	5 EL süße ChilisaUCE	Salz, Pfeffer

## **Hähnchen marinieren:**

Die Hähnchenbrustfilets waschen, gut trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Joghurt mit der Tandoori-Paste, dem Honig und den gepressten Knoblauchzehen in einer Schüssel verrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Marinade bestreichen und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

## **Gewürz-Kartoffeln:**

Für das Würzöl das Sesamöl mit dem geriebenen Ingwer, der gepressten Knoblauchzehe und der ChilisaUCE verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln, schälen, in Spalten schneiden, im Würzöl wenden und etwa 30 Minuten in einer Pfanne unter gelegentlichem wenden braten. Hähnchen zubereiten:

Für das Fleisch den Ofen rechtzeitig auf mittlerer Temperatur (180 °C) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtropfen lassen, auf einem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten im Ofen garen. Anrichten:

Die Kartoffelspalten auf 4 Teller verteilen und mit den Tandoori- Hähnchenfleisch servieren.

Christian Henze am 02. März 2018