



Apérohäppchen

Hähnchenflügel mit Knoblauchsauce

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 kg Hähnchenflügel
1/2 Stück Zitrone, in Scheiben schneiden (Dekoration)
3 Zweige Petersilie (glattblättrig), für die Dekoration

Für die Marinade:

6 EL Olivenöl
1 1/2 Stück Zitronen, den Saft davon
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Knoblauchsauce

280 ml Yoghurt, nature
4 Stück Knoblauchzehen, durchgepresst
1/2 TL Salz
4 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Dill)

Zubereitung:**Marinade:**

Oel, Zitronensaft, Hähnchenflügel,
kräftig Salz sowie Pfeffer

Einige Stunden vor der Zubereitung die Hähnchenflügel mit der Marinade einstreichen und ziehen lassen. Die restliche Marinade auf die Seite stellen.

Zubereitung der Sauce:

Yoghurt, Knoblauch, Salz, Kräuter

Für die Sauce Joghurt glattrühren, dann Knoblauch, das Salz sowie den Pfeffer untermischen. Bis auf zwei TL die gesamten Kräuter unterziehen. Sauce in eine Schüssel füllen und die restlichen, verbliebenen Kräuter darüberstreuen.

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hähnchenflügel im Backblech, auf mittlerer Schiene, ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis sie knusprig sind und eine schöne braune Färbung aufweisen. 1x die Flügel wenden. Dabei ab und zu mit der restlichen Marinade bestreichen

Gegrillte Hähnchenflügel, Zitronenscheiben und restliche Petersilienzweige (Dekoration)

Auf einen Vorspeisenteller legen und mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.

Die Knoblauchsauce dazureichen.