

ROSMARIN CHICKEN WINGS MIT HONIG-SENF SAUCE

ROSMARIN CHICKEN WINGS MIT HONIG-SENF SAUCE

Wir essen nicht oft vor dem Fernseher, aber ab und an darf das auch mal sein. Dann sind Chicken Wings unsere absoluten Favoriten. In diesem Fall gab es Rosmarin Chicken Wings. Und während die sich im Ofen vergnügen mixe ich einen schnellen Honig-Senf Dip zusammen der auch wunderbar zu Grillfleisch und als Pizzasauce passt. Glaubt ihr nicht? Die Pizza gibt es morgen, aber jetzt bekommt ihr erstmal das Fingerfood!



Zutaten für 2 Personen:

800g Chicken Wings

6 EL Olivnöl

1 großer Zweig Rosmarin

Salz

Für den Dip:

150g Schmand

2 EL Milch

1 EL Honig

1 EL mittelscharfer Senf

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Wings waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl mit den Rosmarinnadeln in einen kleinen Mixer geben und mixen bis die Nadeln ganz fein zerkleinert sind. Das Salz dazu geben und die Wings in einer Auflaufform mit dem Öl vermengen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Wings 15 Minuten garen. In dieser Zeit verlieren sie noch sehr viel Flüssigkeit. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Wings auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten zurück in den Ofen schieben. Jetzt auf die Grillfunktion (Oberhitze) umschalten.

Schmand, Milch, Senf, Honig, Pfeffer und Salz vermengen und den Dip abschmecken.

Die knusprig gegrillten Wings aus dem Ofen holen und zusammen mit dem Dip servieren.

Wer möchte zugreifen?

