

TAPAS – MEDITERRANE CHICKEN WINGS

TAPAS – MEDITERRANE CHICKEN WINGS

Was genau sind mediterrane Chicken Wings? Gute Frage - in meinem Fall handelt es sich um Chicken Wings, die neben Paprikapulver und Salz auch eine gute Prise Zitronenpfeffer mit getrocknetem Rosmarin abbekommen hat. Die mediterranen Chicken Wings haben sich bestens von den pikanten Paprika-Kartoffelspalten begleitet gefühlt. Beide Tapas passen auch von den „Ofenzeiten“ gut zusammen.



Zutaten für 10-12 Wings:

10-12 Chicken Wings

2 TL Paprikapulver (edelsüß)

3 TL Zitronenpfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

Salz

Zubereitung:

Die Chicken Wings werden abgewaschen und trocken getupft. Für die Marinade werden Paprikapulver, Salz und Zitronenpfeffer in einer kleinen Schüssel mit dem Öl verrührt. Wer keinen Zitronenpfeffer hat kann auch grob gemahlene Pfeffer, etwas Zitronenschalenabrieb und getrockneten Rosmarin nehmen. Die Chicken Wings in eine große Auflaufform geben und rundum mit der Marinade einreiben.



Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen schieben. In dieser Zeit schwitzen die Wings ordentlich Fett und Wasser aus. Die Chicken Wings aus dem Bräter nehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere 20 Minuten backen bis die Haut schön kross ist.

Auf einem Teller oder in einer großen Schale anrichten.

Viel Spaß beim Knabbern!



©katha-kocht.de