



Indisches Tandoori-Hähnchen

Zutaten:

5 TL Tandoori-Masala Gewürze
1 mittelgroße Zwiebel – gehackt
1-2 Knoblauchzehen - fein gehackt oder
½ TL Knoblauch granuliert
450ml Joghurt
1 Hähnchen

Zubereitung:

Tandoori-Masala mit Knoblauch und Zwiebel vermengen. Mischung in den Joghurt rühren.

Hähnchen 12 Stunden in der Joghurtmarinade legen; herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 1 Stunde backen (E-Herd: 180°C).

Das Gericht wird Ihnen ganz ohne Salz schmecken. Jedoch können Sie auch nach Belieben salzen, bzw. die Marinade salzen.