

Hähnchen

Tikka mit Garam Masala Blend Bio



PRIMABENE
Premium Gewürze



 Vorbereitungszeit: 15 Minuten
(+ 30-60 Minuten Marinierzeit)

 Zubereitungszeit: 20-25 Min.
Portionen: 2

www.primabene.at

Hähnchen

Tikka mit Garam Masala Blend Bio

1. Hähnchenstücke mit Joghurt, **PRIMABENE® Garam Masala Blend Bio**, Zitronensaft, Salz und Öl vermengen.
2. 30–60 Minuten im Kühlschrank marinieren.
3. Hähnchen auf Spieße oder Backblech legen.
4. Bei 200 °C, 20–25 Minuten backen, bis das Fleisch durchgegart ist.
5. Mit frischem Koriander servieren.

ZUTATEN

250g	Hähnchenbrust oder -schenkel, in Stücke geschnitten
2 EL	Joghurt oder pflanzliche Alternative
1-2 TL	PRIMABENE® Garam Masala Blend Bio
1 TL	Zitronensaft
	Öl
	Prise Salz



SCAN
ME!

und entdecke
weitere
Rezepte