

Chicken Wings texicana



ZUBEREITUNG

Hühnerflügerln in einer Marinade aus Texicana Salsa, Honig, Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer von allen Seiten bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 220° C auf oberster Schiene etwa 15 Minuten knusprig braten, einmal wenden.

Tipp: Chicken Wings werden auch von Kindern gerne gegessen, ersetzen Sie einfach die Hälfte der Salsa durch Tomaten-Ketchup, damit es nicht zu scharf wird.

ZUTATEN

750 g Hühnerflügerl

6-8 TL Maggi Texicana Salsa

1-2 EL Honigmayr Honig

3 EL Olivenöl

2-3 Stk. Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer