

Chicken Wings/Karfiol mit Chilipaste







Mittel



4 Portionen

Zutaten

- 1 TL deli dip Chili Paste
- 20 Hühnerflügel oder Karfiolröschen
- 4 EL Tomatenmark
- 4 EL Honig
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe

Zubereitung

- Alle Zutaten der Marinade vermischen. Hühnerflügel oder Karfiolröschen hineinmischen und kaltstellen.
- 2. Backofen auf 180°C vorheizen und die Hühnerflügel 20 Min. backen.
- 3. Oder: Backofen auf 220°C vorheizen und Karfiolröschen 20 Min. backen.