

# Chicken Wings



**60 min**

**Zutaten für 1.0 Portionen**

4 Hühnerkeulen

Marinade

2 Knoblauchzehen

2 TL Honig

1 TL Senf

1 TL Sojasauce

1 TL Zitronensaft

2 TL Olivenöl

2 TL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver Scharf

je Prise Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Hühnerkeulen in Marinade 2 Stunden einlegen

Backofen 180° ca. 35 Minuten auf mittlerer Schiene. Darunter eine Schale mit Wasser stellen, damit sie nicht austrocknen

---