

## Hähnchenflügel in Honig-Senf-Marinade mit Joghurt-Gurkensalat



### Zutaten für 1 Portion

- 1 kleine Chili
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 TL grobkörniger Dijonsenf
- 4 kleine Putenflügel
- Salz und rosa Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Zwiebel
- 1 frische Gurken
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 Bund Dill
- 40 ml Joghurt (entspr. EP)
- 1/2 TL Verjus
- 1/2 TL Senf
- 1 Cherrytomate oder kl. Rote Spitzpaprika (entspr. EP) zum Garnieren

### Zubereitung

Für die Marinade, Chili längs halbieren, entkernen und hacken. Zitrone waschen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit Honig und Senf verrühren. Die

Putenflügel waschen, trocken tupfen und mit der Marinade und den Zitronenscheiben vermengen. Unter mehrmaligen Wenden mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rundum auf dem heißen Grill direkt angrillen und bei mittlerer indirekter Hitze etwa 10 Minuten grillen.

Zwiebel schälen und die Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Gurke waschen und mit Hilfe eines Sparschälers der Länge nach in Streifen hobeln und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in ein Sieb geben, mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Den Dill von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Joghurt, Verjus und Senf verrühren. Die Gurken dazugeben und gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen.

Hähnchenflügel mit dem Gurkensalat anrichten und nach Belieben mit einer Tomate oder einer kleinen Spitzpaprika garnieren.

Foto: „Deutsches Geflügel“

