



Hühnerleiterli aus dem Ofen mit Zucchini (Pouletflügel)

Es ist zwar eine Spielerei, die Pouletflügeli in Form einer Leiter auf Holzspiesse zu stecken, angerichtet, bieten sie nicht nur dem Gaumen, sondern auch dem Auge Freude.

Gewürzt sind sie nur mit Salz und reichlich Garam Masala. Zu dieser reichhaltigen, indischen Gewürzmischung aus Koriander, Kümmel, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer und Paprika braucht man ausser Salz nichts mehr hinzuzufügen.

Als Beilage gelbe Zucchini, sie werden mit Kräutersalz und wenig Knoblauch mariniert und zusammen mit dem Hühnerleiterli im Ofen gegart.

Zutaten

- 3 Pouletflügeli
- 1,5El Olivenöl
- 2Tl Garam Masala
- etwas rote Peperoni
- Salz
- 2 Holzspiesse

- 1 gelbe Zucchini
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Kräutersalz
- 1El Olivenöl

Zubereitung

Pouletflügeli ringsum salzen.

Garam Masala mit Olivenöl vermischen und damit die Pouletflügeli üppig einstreichen. 4

Stücke aus der Peperoni schneiden. Pouletflügeli abwechselnd mit den Peperonischieben auf die Holzspiesse stecken. Nochmals mit der Marinade einpinseln und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Ofen mit einem Bratgeschirr auf 220° vorheizen.

Hühnerleiterli ins Bratgeschirr legen und in die Mitte des Ofens einschieben. Ca. 30-40 Minuten braten.

Zucchini zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Mit Kräutersalz würzen, Knoblauch zum Olivenöl pressen. Zucchini damit marinieren. 10 Minuten nach den Hühnerleiterli ebenfalls in den Ofen schieben.





