


Chickenwings of Freedom

An diesem Rezept hast du was Ordentliches zu knabbern. Die fein marinierten Chickenwings werden deine Geschmackssinne förmlich beflügeln, also trommle lieber deine Familie oder ein paar gute Freunde zusammen, damit du vor lauter Glück nicht abhebst.

 50 Minuten

 4 Personen

So geht's

1. Die Chickenwings abwaschen und abtupfen.
2. Eine Marinade aus dem THOMY Ingwer-Senf, Honig und der Sojasauce anrühren und die Chickenwings damit marinieren.
3. Bei 175 °C im vorgeheiztem Ofen 25–30 Minuten backen.
4. Das Kraut in feine Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken.

Zutaten

- 400 g Chickenwings
- Salz, Pfeffer
- 4 EL THOMY Ingwer-Senf
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 kleiner Rotkohl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Chilipulver
- 2 EL weisser Balsamico-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL gehackte Macadamia-Nüsse

En Guete! So viel Glück solltest du unbedingt festhalten – und zwar auf einem Foto. Poste ein Bild von deinem Chickenwings-Chäferfäscht und teile die Freude auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

