



Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom*innen

Gebackene Hähnchenschenkel in Joghurt-Käse-Marinade

ZUTATEN:



12 Hähnchenschenkel
Semmelbrösel
Petersilie

Für die Marinade:

500 g Joghurt
50 g Roquefort, gut mit einer Gabel zerdrücken
50 g geriebener Parmesan
1/2 EL geriebener frischer Ingwer
1/2 EL geriebener Kreuzkümmel
1 Knoblauchzehe (optional)
1 EL Senf (vorzugsweise scharf)
1 Prise Oregano
3 Zitronen oder Limetten,
Saft und Schale
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. In einer Schüssel mit Deckel alle Zutaten für die Marinade gut mischen.
2. Hähnchenschenkel waschen und mit Küchenpapier trockenwischen.
3. Hähnchenschenkel in die Marinade legen und anschließend für 8-12 Stunden in den Kühlschrank. Von Zeit zu Zeit wenden.
4. Ein Backblech mit Antihaftpapier auslegen oder gut einfetten.
5. Die Semmelbrösel auf einen Teller geben und die Hähnchenschenkel darin einzeln wenden.
6. Anschließend auf das eingefettete Backblech legen und für 20-30 Minuten bei 200 Grad backen.

 45 Minuten

 4 Personen

*„Ein leckeres und
einfaches Rezept
aus unserer Familie“*

*Georgia und
Maria Toptsidou*



STO KASTRO

August-Keiler-Str. 42
76726 Germersheim

Tel. 07274-7030231

www.stokastro.de

