

# Tandoori Chicken

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 100 g)
- 3 EL Joghurt
- 2 TL Tandoori Würzöl  
Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 2 Rosmarinzwige
- ½ TL Rote und schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Würzöl Olive Zitrone  
Basilikumblätter



## Zubereitung

Tandoori Würzöl mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenfilets großzügig damit einpinseln. In eine Auflaufform legen, mit Zitronenscheiben und Rosmarinzwigen bedecken und mit Pfefferkörnern bestreuen. Die Knoblauchzehe schälen, mit einem Messer zerdrücken und mit in die Auflaufform legen. Alles für zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen (220°C Ober-/Unterhitze) garen, dabei mehrmals wenden. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit Würzöl Olive Zitrone beträufeln. Dazu passt Ofengemüse.