

## Hähnchenflügel in Honig-Senf-Marinade

### Zutaten für 4 Personen:

- 8 kleine Hähnchenflügel
- 1 kleine Chili
- 1 Zitrone
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL grobkörniger Dijonsenf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Zwiebel
- 3 kleine Gurken
- 1 TL Zucker
- ½ Bund Dill
- 80 ml Joghurt (35 % Fett)
- 1 EL Balsamico Bianco
- 1 TL Senf
- 2 Cherrytomaten zum Garnieren



### Zubereitung:

Für die Marinade Chili längs halbieren, entkernen und hacken. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Das Rapsöl mit Honig und Senf verrühren. Die Hähnchenflügel waschen, trockentupfen und mit der Marinade und den Zitronenscheiben vermengen. Unter mehrmaligem Wenden mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Marinierte Hähnchenflügel mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum auf dem heißen Grill direkt angrillen, dann bei mittlerer indirekter Hitze etwa 10 Minuten weitergrillen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Gurken waschen, mit Hilfe eines Sparschälers der Länge nach in Streifen hobeln und zusammen mit Zwiebelwürfeln in ein Sieb geben, mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dill waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Joghurt, Balsamico und Senf verrühren. Die Gurken dazugeben, durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen.

Cherrytomaten waschen und vierteln. Hähnchenflügel mit dem Gurkensalat anrichten und mit den Tomaten garnieren.