

# Hähnchen-Drumsticks in Tomaten-Marinade

Zubereitungszeit **1 Stunde**

Kalorien pro Portion **567**



## Zutaten für 4 Personen

### Für den Grillsalat:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 3 Olivenöl
- 4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 2 EL Balsamicocreme
- 0 Pfeffer
- 1 TL Ahornsirup
- 5 Zitronenthymianblättchen

### Für die Hähnchen-Drumsticks:

- 2 kg Hähnchen-Unterschenkel
- 50 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- 6 EL Olivenöl
- 10 Kikkoman Wok Sauce
- 2 EL Ahornsirup
- 1/2 TL grob geschroteter Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver

1. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Champignons evtl. waschen und vierteln.
2. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch zerdrücken und Zwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse mit Öl, Sojasauce, Balsamicocreme, Pfeffer, Ahornsirup und Zitronenthymian vermischen und auf einer Grill- oder Aluschale auf dem Grill ca. 15-20 Minuten (je nach gewünschter Konsistenz) zubereiten.
3. Wer das Gemüse gerne weicher mag, lässt es einfach noch etwas länger auf dem Grill und schiebt den Rost etwas höher ein.
4. Hähnchen-Unterschenkel waschen und trocken tupfen.
5. Tomaten in kleine Würfel schneiden, mit Öl, Wok Sauce, Ahornsirup, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.
6. Drumsticks mit der Marinade bestreichen, auf eine Grillschale legen und auf dem Grill ca. 35-45 Minuten zubereiten.

7. Zwischendurch die Hähnchen-Unterschenkel mehrfach wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

8. Hähnchen-Drumsticks mit dem lauwarmen Salat servieren.

**Guten Appetit!**