



# Air Fryer Hähnchen Tandoori Spieße

## Air Fryer Hähnchen Tandoori Spieße

500 g Hähnchen (am besten Keule ohne Knochen)

3 Esslöffel Sabita Tandoori Masala Paste

140 g Joghurt

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Öl

1 Knoblauchzehe, gepresst

**Gesamtzeit:** 2 h

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 4 Portionen

## Für den Minz Dip:

250 g Joghurt

1 kleine Gurke, fein gerieben

1 Handvoll frische Minze, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Kreuzkümmel, gemahlen

Salz, Pfeffer

## Air Fryer Hähnchen Tandoori Spieße

1.

Hähnchen in gleichmäßige Stücke schneiden. Hähnchen Stücke in eine Schüssel geben. Tandoori Paste, Joghurt, Zitronensaft, Öl und Knoblauch dazugeben und alles gut vermengen. Mind. 1 Stunde, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Hähnchenstücke auf Holz- oder Metallspieße aufspießen.  
(Holzspieße vorher einweichen)

Die Spieße mit etwas Abstand in den Air Fryer legen und bei 180°C 12-15 min. backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Optional am Ende 2-3 min. die Temperatur auf 200°C für leichte Röstaromen erhöhen.

Für den Dip die geriebene Gurke gut ausdrücken. Joghurt in eine Schüssel geben und glatt rühren. Gurke, Minze und Knoblauch unterrühren. Zitronensaft und Gewürze hinzufügen. Abschmecken und mind. 15–30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

Tandoori Spieße mit dem Dip servieren.

Tipp: Dazu passt auch Basmatireis, Gurkensalat oder Naan Brot.