

# Tandoori Masala Gewürzzubereitung

Herrlich pikant-aromatische Gewürzzubereitung für Grill-, Ofen- und Pfannengerichte. Tandoori Masala gibt Deinem gegrilltem Geflügel, Fisch, Gemüse, Lamm und Fleisch das Geheimnis der indischen Küche. Tandoori-Huhn: 200 g Joghurt cremig schlagen und mit 2-3 TL Masala mischen. Hähnchen in die Joghurtmarinade legen, in Alufolie wickeln und 1 Std. bei 180°C im Ofen backen. Guten Appetit!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1356,3 kj
Brennwert kcal	324,2 kcal
Fett	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	41,1 g
davon Zucker	28,2 g
Ballaststoffe	17,9 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	0,1 g
Natrium	0,0 g

## Allergene

Senf	Ja
------	----

## Zusätzliche Informationen

Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Kurkuma, Zwiebel, Knoblauch, Kardamom, Pfeffer, SENFkörner, Ingwer, Cayennepfeffer, Pimentkörner, Galgant, Muskatnuss, Padang-Zimt, Korianderblätter, Nelken.