

Schon  
probiert?



HÄPPCHEN

## Hähnchensticks

mit Tortilla-Chips-Panade und Erdnuss-Dip

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

# Hähnchensticks

## mit Tortilla-Chips-Panade und Erdnuss-Dip

ZUTATEN für 4–6 Portionen

1/2 Bio-Limette	800 g Hähnchenbrustfilets
1 Zwiebel	1/2 TL Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe	4 El Mehl
1 TL rote Currypaste (mild)	300 g Tortilla-Chips natur
2 El Öl	4 Eier (M)
200 ml Kokosmilch	100 g Butterschmalz
2 El Reissirup	4 Stängel Koriander
80 g Erdnussbutter	
Salz	<b>Außerdem: kleine Holzspieße</b>

- 1 Limette waschen, trocknen, Schale abreiben, Saft auspressen. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Currypaste in Öl glasig dünsten. Kokosmilch angießen, ca. 5 Min. köcheln lassen, dann Limettenschale, -saft, Reissirup, Erdnussbutter unterrühren, mit Salz abschmecken.
- 2 Hähnchenfilets in ca. 2 x 3 cm große Stücke schneiden, mit Salz, Cayennepfeffer würzen und in Mehl wenden. Tortilla-Chips fein zerkleinern.
- 3 Eier aufschlagen, verquirlen. Hähnchenstücke zuerst durchs Ei ziehen, kurz abtropfen lassen, dann in Chipsbröseln wälzen, in 2–3 Portionen in Butterschmalz unter Wenden ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je 2 Hähnchenstücke auf einen Spieß stecken und Sticks bis zum Servieren im 50 Grad heißen Backofen warm stellen. Erdnuss-Dip in Schälchen oder Weck-Gläser füllen. Koriander waschen, trocknen, klein zupfen, über den Dip streuen und Sticks daraufrichten.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.**GARZEITEN** ca. 5 Min. + je ca. 10 Min.

### TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

#### Erfrischende Abrundung

Wir finden, ein fruchtiger **Papaya-Avocado-Salat** schmeckt grandios zu den knusprigen Sticks! Bereiten Sie ihn am Silvestermorgen ganz entspannt zu – das dauert ungefähr ein Viertelstündchen. Für ca. 6 Portionen: Saft 1 Limette und 1/2 Orange auspressen, mit 1 El Reissirup, 4 El Öl, Salz, Pfeffer (aus der Mühle) verrühren. 2 Avocados auslösen, 1 Papaya schälen, Kerne entfernen, alles in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Dressing vermengen, in Gläser füllen, kühl stellen. Vor dem Servieren mit 4 El gerösteten Erdnusskernen und frischem Koriander bestreuen.



- **krosser Silvester-Imbiss**
- **einfach vorzubereiten**



#### Für Mehr Tierschutz!

Mit unseren strengen Vorgaben für das Hähnchenfleisch „Ohne Gentechnik“ unserer Marke **tegut... LandPrimus** (in Bedienung und aus der SB-Kühltruhe) erfüllen wir jetzt alle Kriterien der Einstiegsstufe des Labels „Für Mehr Tierschutz“ vom Deutschen Tierschutzbund e. V. Das bedeutet unter anderem, dass unsere zertifizierten tegut... LandPrimus Partnerbetriebe rund um Ertingen in Süddeutschland ihren Tieren mehr Platz geben und sie mit Futter aus regionalem, vorzugsweise hofeigenem Anbau versorgen. Erfahren Sie mehr hierzu unter [tegut.com/landprimus](http://tegut.com/landprimus) „Hähnchen“



**tegut...  
Kochwerkstatt**

Neue Rezeptideen bequem per E-Mail zusenden lassen:  
[tegut.com/newsletter](http://tegut.com/newsletter)

**tegut... Kundenbetreuung  
0800 / 000 22 33**

Mo.–Fr. 8–18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)