Würzige Hähnchenkeulen

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 3 EL Ketchup
» Chilipulver
» Salz & Pfeffer
» 400g Hähnchenkeule(n)
» 4-5 Stiele Basilikum
» 150g Saure Sahne
» 2 EL Miracle Whip (Joghurt)
» einige Salatblatt/ -blätter
» Tomate(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Ketchup mit Chili und Salz verrühren. Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Keulen rundum mit dem Ketchup einstreichen und auf ein geöltes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min knusprig braten.

2. Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Saure Sahne und Salatcreme glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum unterrühren.

3. Salatblätter waschen, trockentupfen und auf einer Platte verteilen. Hähnchenkeulen darauf anrichten. Mit Tomate und übrigem Basilikum garnieren. Den Dip mit Chilipulver bestäuben und dazu reichen. Dazu passt Krautsalat.

Nährwerte: 290kcal/E24g/F18g/KH6g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1844

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke