

SUPERBOWL SNACKS / CHICKEN FINGERS & CHICKEN WINGS & WEITERE SNACKS / SUPERBOWL PARTY



Das amerikanische Event, der Superbowl steht vor der Tür. Für die perfekte Superbowl Party könnt ihr diese Snacks zubereiten: Chicken Fingers mit einer knusprigen Cornflakes-Hülle, knusprig-würzige Chicken Wings aus der Fritteuse, überbackene Käse-Nachos mit Cheddar und Tomatensalsa, Sour Cream und Guacamole. Das Spiel des Jahres kann kommen!



Zubereitungszeit

1.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

CHICKEN WINGS

Verrühre die Sahne, zusammen mit der kleingeschnittenen Knoblauchzehe, dem Rosmarinweig und der Sirachasauce in einer großen Schüssel. Gib die Hähnchenflügel hinzu, rühre sie kurz durch und lasse diese im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren. Wälze sie anschließend in dem Mehl und frittiere sie bei 170°C für etwa 6 Minuten, bis sie goldbraun sind. Bestreue sie nach Belieben mit etwas Chili, Salz und Pfeffer.

CHICKEN FINGERS

Schneide die Hähnchenbrust in etwa 1 cm breite Streifen. Verrühre die Eier zusammen mit dem Salz und Pfeffer und einem Esslöffel der Sahne (von den Chicken Wings) in einem tiefen Teller. Zerkleinere die Cornflakes grob in einem Mixer oder mit den Händen. Wälze die Hähnchenstücke nun in dem Mehl, danach in dem Ei und zum Schluss in den zerkleinerten Cornflakes. Frittiere sie anschließend bei 170°C für etwa 3-5 Minuten.

GUACAMOLE

Gib alle Zutaten zusammen in einen Mixer und zerkleinere sie fein.

SOUR CREAM

Verrühre alle Zutaten miteinander und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

TOMATENSALSA

Schneide die Tomaten und die Zwiebeln in kleine Würfel. Reibe die Knoblauchzehen fein, hacke die Petersilie und schneide die Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe. Gib anschließend alle Zutaten in eine Rührschüssel und vermenge sie miteinander.

KÄSE-NACHOS

Gib die Nachos auf ein Backblech und verteile etwa die Hälfte der Salsa darüber. Reibe den Käse auf die Nachos und backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U oder Grill Stufe für etwa 4-5 Minuten.

CHICKEN WINGS:

- 200 ml** Sahne
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Rosmarin
- 1 TL** Sriracha Soße
- 20** Hähnchenflügel
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Chili
- Salz
- Pfeffer

CHICKEN FINGERS:

- 600 g** Hähnchenbrüste
- 2** Eier
- 1** Salz
- 1** Pfeffer
- 200 g** Cornflakes
- 100 g** Mehl

GUACAMOLE:

- 1** Avocado
- ½** Limette (Saft)
- ¼ TL** Salz
- 1** Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Olivenöl

SOUR CREAM:

- 200 g** saure Sahne
-

SUPERBOWL SNACKS / CHICKEN FINGERS & CHICKEN WINGS & WEITERE SNACKS / SUPERBOWL PARTY



Serviere die Nachos direkt nach dem Backen noch ganz warm!

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 1 TL** Limette (Saft)
- 1 EL** Schnittlauch
- 1** Knoblauchzehe
- ¼ TL** Salz
- 1** Pfeffer

TOMATENSALSA:

- 250 g** Cocktailtomaten
- 1** rote Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1** Chilischote
- 1 TL** Honig
- ½** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Olivenöl

KÄSE-NACHOS:

- 300 g** Nachos
- 200 g** Cheddarkäse