

Kartoffel-Hähnchen- Knuspernuggets mit zweierlei Dips

Stufe 1

Zubereitungszeit: 20 Min.



Zutaten:

600 g Hähnchenbrustfilet(s)
5 große Kartoffel(n)
Rapsöl

Zutaten für den Koriander-Limetten Dip:

1/2 Bd Koriander
50 g Mayonnaise
100 g Creme fraîche
1 Limette(n)
2 TL Sojasauce
1 TL Sojasauce, süß

Zutaten für den Tomaten-Chili Dip:

1 Chilischote(n)
100 g Tomatenpesto
150 g Frischkäse



GEFU Spiralschneider SPIRELLI XL mit Gemüsehalter



Chroma Type 301 Kochmesser Chef P-01



KitchenAid Antihaf-Bratpfanne



Le Creuset Aluminium-Antihaf-Pfanne flach



Silit Antihaf Pfanne Domus



Continenta Tablett aus Gummibaumholz mit 3 Dipschalen



Rösle Zitronenpresse

1

Die Hähnchenbrust mit einem Kochmesser in nuggetgroße Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit dem Spirelli XL in feine Spiralen schneiden und die Hähnchenstücke gut umwickeln.

2

Rapsöl in einer Pfanne (zum Beispiel einer Anithaftpfanne oder Gusseisenpfanne) erhitzen und die Nuggets bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten knusprig braten.

3

Für den Koriander-Limetten Dip : Ein Schneidebrett zur Hand nehmen und den Koriander fein hacken.

4

In einer Dressingschale Mayonnaise, Crème fraîche, Limettensaft und -schale und salzige sowie süße Sojasauce zugeben und gut vermengen.

5

Für den Tomaten-Chili Dip: Die Chilischote entkernen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.