

Hähnchen-Pistazien-Sticks mit Hummus

Zutaten

(für 4 Personen):

800 g Hähncheninnenfilets
3 EL Mayonnaise
0.5 TL Salz
0.5 TL Paprika edelsüß
0.5 TL Kurkuma
0.5 TL Kreuzkümmel
1 Zitrone
Koriander
150 g Pistazien geröstet
15 g Sesam
400 g Hummus



Nährwerte:

Pro Portion ca. 832 kcal, 53 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Hähnchen-Pistazien-Sticks mit Hummus

Zubereitung:

1. Zuerst werden Mayonnaise, Gewürze, Zitronensaft und Koriander gemischt. Anschließend werden die Pistazien gehackt und mit dem Sesam vermischt.
2. Als nächstes die Hähncheninnenfilets erst in der Gewürzmayonnaise, dann in der Pistazien-Sesam-Mischung wenden.
3. Jetzt die panierten Hähncheninnenfilets auf ein Backblech legen und circa 20 Minuten im Ofen bei 200 °C backen. Herrlich, wie das duftet!



Hähnchen-Pistazien-Sticks mit Hummus

4. Zum Schluss die Hähnchen-Pistazien-Sticks mit dem Hummus anrichten und genießen. Sooooo lecker!



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**