

Nacho Drumsticks mit Coleslaw

Zutaten

(für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterkeulen
150 g griechischer Joghurt
1 EL Stärke
Salz & Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
0.5 TL Knoblauchpulver
0.5 TL Koriander
200 g Nacho-Chips
100 g Mayonnaise
100 g Crème fraîche
2 EL Apfelessig
2 EL Zucker
300 g Weißkohl
2 Möhren
1 Zwiebel



Nährwerte:

Pro Portion ca. 779 kcal, 50 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

Nacho Drumsticks mit Coleslaw

Zubereitung:

1. Zuerst Joghurt, Stärke, ½ TL Pfeffer, 1 TL Salz, Paprika-, Knoblauch- und Korianderpulver verrühren.



2. Dann die Hähnchenunterkeulen rundherum mit der Marinade bestreichen...



3. ...und in zerbröselten Nacho-Chips wenden.



Nacho Drumsticks mit Coleslaw

4. Jetzt die panierte Chicken Drumsticks bei 180 Grad im Ofen circa 45 Minuten garen.



5. Inzwischen Mayonnaise mit Crème fraîche, Zucker, Apfelessig, 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer verrühren.



6. Den Weißkohl putzen, die Möhren und 1 Zwiebel schälen. Alles in Streifen schneiden oder hobeln und mit dem Dressing mischen.



7. Chicken Drumsticks in Nachopanade aus dem Ofen holen, mit dem Salat

Nacho Drumsticks mit Coleslaw

anrichten und...



8. ... schnell zugreifen und genießen.





Nacho Drumsticks mit Coleslaw



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**