WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Nacho Drumsticks mit Coleslaw

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 anrichten und…



8. … schnell zugreifen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# 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-geflügel.de**