

# Hähnchensticks mit zweierlei Soßen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchenschenkel

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 2 EL Öl
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » Curry
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Dosentomaten
- » 200g Frischkäse (leicht)
- » 7-8 EL Milch
- » Salatblatt/ -blätter
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit Öl, Paprika, Curry, Salz und Cayennepfeffer mischen.
2. Fleisch auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min braten.
3. Für den Tomaten-Dip Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Unter die Tomaten rühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Für den Curry-Dip Käse, Milch und 1TL Curry glatt verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Die Hähnchen-Sticks mit Salatblättern und Petersilie anrichten. Die Dips in Schälchen dazu reichen.

Nährwerte: 390kcal/E35g/F25g/KH3g pro Portion

angelegt am: 20.04.2004

Rezept-Nr: 1039

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke