

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und **Sally**



## Superbowl Snacks

Chicken Wings, Chicken Fingers, Sour Cream,  
Guacamole, Tomatensalsa und Käse-Nachos



# Zutaten

## Chicken Wings

200 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Sriracha-Soße  
(scharfe Soße)  
1 Rosmarin Zweig  
20 Hähnchenflügel  
100 g Mehl  
1 TL Chili  
Salz  
Pfeffer

## Chicken Fingers

600 g Hähnchenbrust  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
200 g Cornflakes  
100 g Mehl

## Guacamole

1 Avocado  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Limette  
Salz  
Pfeffer

1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl

## Sour Cream

200 g saure Sahne  
1 TL Limettensaft  
1 EL Schnittlauch  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

2 Frühlingszwiebeln

1 Chili (getrocknet oder frisch)

1 TL Honig

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

1 TL Olivenöl

## Käse-Nachos

300 g Nachos  
200 g Cheddar Käse

4–6 Portionen

1,5 Std.

Dazu passen Gemüesticks.

### 1 Chicken Wings

Die Sahne mit der kleingeschnittenen Knoblauchzehe, dem Rosmarinzweig und der Sriracha-Soße in einer großen Schüssel verrühren. Die Hähnchenflügel hinzugeben, kurz mischen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren lassen. Anschließend im Mehl wälzen und bei 170 °C für etwa 6 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Nach Belieben mit etwas Chili, Salz und Pfeffer bestreuen.

### 2 Chicken Fingers

Die Hähnchenbrust in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Eier zusammen mit dem Salz, Pfeffer und einem Esslöffel der Sahne (von den Chicken Wings) in einem tiefen Teller verrühren. Die Cornflakes grob im Mixer oder mit den Händen zerkleinern. Die Hähnchenstücke nun zuerst im Mehl, danach im Ei und zum Schluss in den zerkleinerten Cornflakes wälzen. Bei 170 °C für etwa 3–5 Minuten frittieren.

### 3 Guacamole

Alle Zutaten zusammen im Mixer fein pürieren.

### 4 Sour Cream

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5 Tomatensalsa

Die Tomaten und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken und die Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Anschließend alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen.

### 6 Käse-Nachos

Die Nachos auf ein Backblech geben und etwa die Hälfte der Salsa darüber verteilen. Den Käse auf die Nachos reiben und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder Grillstufe für etwa 4–6 Minuten backen.



### Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)