



Last Minute-Snacks

Zutaten

für die Chicken Bites mit Tortilla-Kruste:

200 g Hähnchenbrustfilet

100 g Mehl

3 Eier Größe M

250 g Tortilla Chips nach Wahl

Salz

Pfeffer

für die Gorgonzola-Nuss-Tarteletts:

250 g Blätterteig

8 TL Frischkäse

125 g Gorgonzola

50 g Walnüsse

6 Stängel Thymian

Salz

Pfeffer

für die Popcorn-Brezel-Balls:

100 g Popcorn

50 g Mini-Salzbrezel

180 g Marshmallows

40 g Butter



Zubereitung

Für die Chicken Bites mit Tortilla Kruste den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Das Hähnchenbrustfilet in ca. 4 cm x 4 cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und bemehlte Hähnchenstücke eintauchen, sodass diese vollständig von Ei überzogen sind.

Tortilla Chips in einen Plastikbeutel geben, diesen luftdicht verschließen und Chips mithilfe eines Nudelholzes zu feinen Krümeln zerdrücken. Tortilla Chips-Krümel in eine große Schüssel füllen und Hähnchenstücke darin wenden.

Krümel gut festdrücken und Chicken Bites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Ofen ca. 15 - 20 Minuten gar backen.

Für die Gorgonzola-Nuss-Tarteletts den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Je einen Teelöffel Frischkäse mittig darauf verstreichen und mit Gorgonzola, Walnüssen, sowie Thymian belegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Honig beträufeln.

Im Ofen ca. 15 Minuten knusprig goldbraun backen.

Für die Popcorn-Brezel-Balls die Marshmallows zusammen mit der Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren schmelzen lassen. Popcorn mit Salzbrezel vermischen und geschmolzene Marshmallow-Masse zufügen. Alles gut mit einem Kochlöffel vermischen und anschließend mit den Händen die Bälle in der gewünschten Größe formen.

