

# Chili-Hähnchen mit Guacamole

**Für 4 Personen**

**Hähnchen:**

1 EL Weizenmehl	1 TL Chilipulver	1 TL Zimt
1 TL Koriander, gemahlen	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1 Knoblauchzehe
4 EL Sonnenblumenöl	4 Hähnchenbrustfilets	Salz

**Nachos:**

150 g Weizenmehl	100 g Maismehl	1 TL Salz
80 ml Sonnenblumenöl	ca. 100 ml lauwarmes Wasser	ca. 200 ml Pflanzenöl

Paprikapulver

**Guacamole:**

2 reife Avocado	2 Limetten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund frischer Koriander	Salz
2 Tomaten		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Hähnchenbrust Mehl mit Chilipulver, Zimt, Koriander und Kreuzkümmel mischen. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit der Hälfte des Öls zum Gewürzmehl geben. Alles gut vermischen.

Die Hähnchenbrustfilets salzen und mit dem Gewürzöl gut einreiben. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von allen Seiten kurz anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit für die Nachos Weizen-, Maismehl und Salz in einer Schüssel geben und mischen. Sonnenblumenöl und lauwarmes Wasser mit einem Holzlöffel unterrühren. Dann die Masse auf die Arbeitsfläche geben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auf einem Backpapier so dünn wie möglich ausrollen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (mit dem Hähnchen) 8 Minuten backen.

Dann herausnehmen, die Teigplatte in typische Nacho- Dreiecke schneiden. In einem tiefen Topf das Frittieröl erhitzen und die Dreiecke darin knusprig frittieren. Mit einer Siebkelle herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Paprikapulver bestreuen.

Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale nehmen. Von den Limetten den Saft auspressen, über das Fruchtfleisch gießen und alles fein pürieren oder zerdrücken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Alles unter die Avocado mischen und mit Salz abschmecken.

Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Hähnchenbrust aufschneiden mit Guacamole und Nachos servieren, mit den Tomaten dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Oktober 2016