

Hähnchen in Joghurt und Chips

Für 2 Personen:

2-3 Hähnchen-Schenkel	Salz, Pfeffer	1 Tüte rote Paprikachips
500 g griech. Joghurt	1 TL Oregano	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zucker	Öl	

Die Hähnchen-Schenkel filetieren, in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Oregano, Knoblauchpulver und Zucker in den Joghurt rühren.

Die Hähnchen-Stücke auf ein kleines Backblech legen, mit der Joghurt-Mischung übergießen und für zwei Stunden marinieren lassen.

Das Öl in einem großen Topf auf 170°C erhitzen.

Tipp:

Die Joghurt-Reste mit Salat-Zutaten vermischen, wodurch sich eine Salat-Beilage mit Joghurt-Dressing ergibt.

Die Chipstüte an einer Ecke aufschneiden, die Chips darin zu Krümeln zerdrücken und diese auf ein kleines Blech schütten.

Die Hähnchen-Stücke aus dem Joghurt nehmen, mit den Chipskrümeln panieren und frittieren.

Die knusprigen Hähnchen-Stücke mit Salat servieren, Pommes, Ketchup und Mayonnaise dazu reichen.

NN am 05. Oktober 2023