



Paniertes Poulet geschnetzeltes

Rezeptur für 4 Personen

(zu viel für einen Gruss aus der Küche, aber wir wollen doch alles aufbrauchen):

Barbecue-Sauce	100gr
Kräutersauce	100gr
Paprika Chips	1 Tüte
Wave Chips	1 Tüte
Crème fraiche	200 ml
Poulet geschnetzeltes	400 gr.
Kräuter nach Saison und Geschmack (Schnittlauch, Petersilie)	ca. 10 gr.

Vorbereitung:

1. Die Chipstüte mit einer Gabel einstechen, um die Luft abzulassen
2. Die Chips zerkleinern und dann in eine Schüssel geben und mischen
3. Die beiden Saucen in einer Schüssel mischen
4. Poulet zuerst in der Sauce wälzen und dann mit den Chips panieren
5. Im Ofen bei 200° ca. 8 Minuten backen
6. Kräuter fein hacken

Poulet abkühlen lassen und mit Crème fraiche und Kräutern servieren



Schiggä (servieren)