

Ab unter die Chips-Decke: Saftiges Hühnchen mit Tortilla-Kruste

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Hühnerbrustfilets
2 Esslöffel Salsa-Sauce
4 Esslöffel geriebener Emmentaler
10 Tortilla Chips
1/2 Bund Koriander
Salz

Für mein Hühnchen hatte ich Knuspriges im Sinn. Aber keine 08/15-Panade. Es sollte beim Kauen richtig knuspern und dem zarten Fleisch einen würzigen Geschmack einhauchen. Wie ich das mache? Mit mexikanischen Tortilla Chips - zerkrümelt und mit frischem Koriander gemischt.

Aber was wäre das Maisgebäck nur ohne Salsa-Sauce und Käse? Genau, es wäre nur halb so gut. Bevor ich meinem Hühnchen also die Knusperkrone aufsetze, bekommt es einen Salsa-Anstrich, getoppt mit geriebenem Emmentaler. Nach 20 Minuten im Ofen ist es dann auch schon fertig.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Tortilla Chips zerbröseln. Korianderblätter von den Stängeln zupfen, hacken mit den zerbröselten Tortilla-Chipps in einer Schüssel vermischen.

- 3 -

Hühnerbrustfilets auf das Backblech legen mit Salz würzen und mit jeweils 1 EL Salsa-Sauce bestreichen. Geriebenen Emmentaler und Tortilla-Koriander-Mischung darauf verteilen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.