

## ZUTATEN

### CHICKEN TORTILLA BITES

200g Hähnchenbrustfilet  
100g Mehl  
3 Eier  
250g Tortilla Chips nach Wahl  
Salz  
Pfeffer  
100g Mayonnaise  
50g Joghurt  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 TL TK Kräuter  
Prise Zucker

### GORGONZOLA NUSS MINI TARTS

250g frischer Blätterteig  
8 TL Frischkäse  
125g Gorgonzola  
50g Walnüsse  
6 Stängel Thymian  
Salz  
Pfeffer

### POPCORN BREZEL BALLS

100g Popcorn  
50g Mini Salzbrezel  
180g Marshmallows  
40g Butter

## LAST MINUTE SNACKS FÜR KARNEVAL

1. Für die Chicken Bites den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Das Hähnchenbrustfilet in ca. 4cm x 4cm 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

2. Für die Knoblauch Kräuter Mayo die Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren. Knoblauch schälen, pressen und zusammen mit den Kräutern und dem Zucker zum Mayo-Mix geben. Gut verrühren.

1. Für die Gorgonzola Nuss Tartelettes 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

1. 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 gewünschte Größe und Form formen

REZEPT FÜR: JE 4 PORTIONEN  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 20 MIN

