

Hot Chicken Wings

Zutaten:

800 g	Hähnchenflügel
2 EL	Speisstärke
3 EL	Speiseöl
40 g	Fuego Tortilla Chips Salted
3 EL	Fuego Taco Seasoning Mix
3 EL	Fuego Taco Sauce Hot
zum Garnieren	Salat, Zitronenecken



Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Tortilla Chips, Speisstärke und Taco Seasoning Mix in ein kleines Gefäß geben und mit dem Pürierstab sehr fein zerkleinern. Hähnchenflügel am Gelenk durchtrennen und in eine größere Schüssel geben. Taco Sauce Hot zugeben und die Hähnchenflügel darin wenden, so dass alle Teile rundum mit der Sauce umhüllt sind. Nach und nach die zerkleinerte Tortillamischung über die Flügel streuen und die Hähnchenflügel wenden, so dass alle Flügel umhüllt sind. Hähnchenflügel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Nun mit dem Öl beträufeln und zunächst 20 Minuten im Backofen garen, dann wenden und weitere 15 Minuten backen.

Hot Chicken Wings auf einer Fleischplatte anrichten, mit Salat und Zitronenecken garnieren und die restliche Taco Sauce zum Dippen dazu servieren. Als Beilage dazu die restlichen Tortilla Chips reichen.

Tipp:

Möchte man seine Chicken Wings noch schärfer, einfach nach dem Backen mit Fuego Taco Seasoning Mix nachwürzen.