



BACKHENDI ALS FINGERFOOD



ZUTATEN

BAUERNLAND Hühnerkeulen („Backhendl“)

Tortillas

Salat

Tomaten

Kürbiskerne

Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150°C (Heißluft) vorheizen.

Die tiefgekühlten Hühnerkeulen ca. 18 – 20 Min. erhitzen.

Die Tortilla in der Pfanne mit etwas Öl anbräunen und kurz überkühlen lassen.

Danach die ganze Tortillafläche mit Crème fraîche bestreichen und mit Backhendlstreifen, Salat, Tomaten, Kürbiskern belegen und zu einer Rolle formen.

Anschließend in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und mit Gurkenstreifen anrichten.