

Rezept

Gemüselöwe mit Chicken Nuggets im Backteig und Curry Kräuter Dip

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 min



Zutaten

16 iglo Chicken Nuggets im Backteig

2 Karotten
1 Paprika rot
1 Paprika gelb
4 Blaubeeren
1 Bund Schnittlauch

Für den Dip:

250 g Quark
1 Biozitrone
Salz und Pfeffer
1 TL Currys
1 TL Zitonenabrieb
3 EL iglo 8 Kräuter

Zubereitung

1. Die **iglo Chicken Nuggets im Backteig** gemäß Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Karotten schälen und zusammen mit der Paprika in gleichlange Gemüestreifen schneiden.
3. Die Biozitrone heiß abwaschen und 1 TL Schale abreiben. Quark in einer Schüssel glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Currys, 1 TL Zitonenabrieb und **iglo 8 Kräuter** abschmecken.
4. Den Dip in einer flachen Schüssel in der Mitte eines großen Tellers platzieren. Die Paprika und Karottenstreifen darum herum im Kreis anrichten (wie eine Löwenmähne). Aus den Nuggets die Augen und die Ohren des Löwen legen. Eine Blaubeere halbieren und als Pupillen und Nase verwenden. Das übrige Löwengesicht mit Schnittlauch und Paprika gestalten.

Pro Portion ca. 2101 kJ, 502 kcal, E 26 g, F 24 g, KH 40 g