

Rezept

Buntes Sommer Snack Board mit Chicken Nuggets, Dippers, Tomaten Erdbeer Salsa, Fetacreme, Tomaten, Oliven, Trauben und Baguette

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 35 min



Zutaten

1 Packung iglo Chicken Nuggets im Backteig

1 Packung iglo Chicken Dippers

1/2 Baguette

1 EL Olivenöl

1 Rispe Kirschtomaten

50 g Oliven

4 Erdbeeren

1 kleine Rispe rote Trauben

1/2 Zitrone

Für die Salsa:

150 g Erdbeeren

3 Tomaten

2 EL Weißweinessig

2-3 EL iglo Zwiebel-Duo

1 EL iglo Basilikum

Salz und Pfeffer

Für den Dip:

200 g Feta

100 Joghurt

1 TL iglo Knoblauch-Duo

1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

3 EL iglo 8 Kräuter

Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die **iglo Chicken Nuggets im Backteig** und die **iglo Chicken Dippers** nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Für die Salsa die Erdbeeren waschen und fein würfeln. Die Tomaten waschen halbieren und das Fruchtfleisch fein würfeln. Alles zusammen mit dem Weißweinessig, **iglo Zwiebel-Duo** und **iglo Basilikum** vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schale füllen
3. Für den Feta-Dip den Feta mit etwas **iglo Knoblauch-Duo** pürieren, mit Joghurt und Zitronenschale glattrühren. **iglo 8 Kräuter** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine weitere Schale füllen.
4. Das Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun rösten.
5. Zuerst die Schalen mit dem Dip und der Salsa auf einem großen Brett platzieren. Dann die Chicken Dippers, Kirschtomaten und Oliven darauf anrichten. Zum Schluss mit ein paar Erdbeeren, Trauben und Zitronenscheiben garnieren.

Pro Portion ca. 3852 kJ, 921 kcal, E 44 g, F 48 g, KH 121 g