

Pikante Hähnchenschnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5-6 Hähnchenschnitzel, 1,5 Flaschen gelbe Currygrillsoße, 1,5 Flaschen Chilligrillsoße, 350 ml Süße Sahne.

Die Vorbereitungen:

Die Auflaufform fetten, die Hähnchenschnitzel reinlegen, die Soßen mit der Sahne vermischen und über die Schnitzel geben.

24 Std. kalt stellen.

Die Zubereitung:

30 Min. bei 220° oder 60 Min. bei 180 ° in den Backofen.

Dazu Nudeln, Reis oder Weißbrot reichen!