

# Knusprige Hähnchen-Tapas mit Honig-Senf-Sauce

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

## Zutaten:

500 g Hähnchenbrust	1 TL Salz
2 Eier	2 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz	8 EL Honig
2 EL glutenfreies Mehl	2 TL Senf
1 TL Rosenpaprika	2 TL glutenfreie Sojasauce
1 Prise Zimt	1 Schuss Zitronensaft, frisch
1 TL Pfeffer, weiß	gepresst

## Zubereitung:

Hühnerbrust in 2-3 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Prise Rosenpaprika würzen. Die Eier über der Schüssel aufschlagen und alles gut vermengen. Etwas Pfeffer und Salz zufügen.

Das Mehl mit 1 TL Rosenpaprika, 1 Prise Zimt, 1 TL weißem Pfeffer und 1 TL Salz mischen. Das Mehl zu dem Hühnchen geben und unterrühren. Diese Mehl-Ei-Mischung sollte dickflüssig sein, so dass sie gerade nicht mehr tropft.

Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und die Hühnerstücke darin unter Rühren ca. 15 Min. goldgelb braten.

Den Honig mit dem Senf, der Sojasauce, einem Schuss Zitronensaft und einer Prise Rosenpaprika verrühren.

Die Honigsauce über das Hühnchen träufeln und servieren.

## Tipp

Zu den knusprigen Hähnchen-Tapas mit Honig-Senf-Sauce passen gut eine spanische Tortilla mit Chorizo und Süßkartoffeln und gefüllte Datteln im Schinkenmantel.

