

Frittierte Hähnchenherzen mit Mayonnaise-Dip



Feiner Snack

Eine einfache Zubereitung. Hähnchenherzen in der Friteuse frittiert. Dazu ein schmackhafter Dip. Ein leckerer Snack für den Abend.

Zutaten für 1 Person:

- etwa 330 g Hähnchenherzen
- [Mayonnaise-Dip](#)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 3–4 Min.

Chilischote putzen und kleinschneiden. Öl in eine hohe,

schmale Rührschüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Chili und Senf hinzugeben. Salzen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Hähnchenherzen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Hähnchenherzen bei Bedarf salzen und pfeffern.

Hähnchenherzen zusammen mit dem Mayonnaise-Chili-Dip anrichten und servieren.