



## **Chicken Schmiede Lollipops mit Nacho Schichtsalat**

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede Chicken Lollipops „Honey BBQ“  
1 Romanasalat  
1 kl. Dose Maiskörner  
1 Dose Kidneybohnen  
1 rote Spitzpaprika  
1 rote Zwiebel  
150 g Kirschtomaten  
1 Bund Koriander oder Petersilie  
150 g Schmand  
2 EL BBQ Soße  
2 EL Zitronensaft  
75 g Tortillachips  
50 g geriebener Käse  
Salz, schwarzer Pfeffer

### **Schritt 1**

Salat waschen und in Streifen schneiden. Mais und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Spitzpaprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Spitzpaprika in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. Zwiebel halbieren, abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Korianderblätter abzupfen und grob hacken.

### **Schritt 2**

Hälfte vom Schmand mit BBQ Soße, Salz und Pfeffer verrühren. Restlichen Schmand mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

### **Schritt 3**

Alle vorbereiteten Salatzutaten, BBQ-Dip und Zitronen-Dip nach Belieben in eine Salatschüssel schichten, dabei mit etwas Zitronen-Dip und gehackten Kräutern abschließen.

### **Schritt 4**

Den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten vorheizen. Die Chicken Lollipops bei indirekter Hitze (ca. 200 -220°C) ca. 50 Minuten vollständig durchgaren.

### **Schritt 5**

Tortilla Chips auf einer Grillschale verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und im geschlossenen Grill ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

### **Schritt 6**

Schichtsalat mit Nachos toppen und mit Chicken Lollipops genießen.