Crispy Chicken Nuggets mit Cornflakes

Ein Rezept für strahlende Kinderaugen: Leckere Crispy Chicken Nuggets mit Cornflakes aus dem Backofen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
150 g	Sesam
3 EL	Pesto (rotes)
2 Handvoll	Cornflakes
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Crispy Chicken Nuggets mit Cornflakes zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Filets in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das rote Pesto zufügen und gründlich vermengen. Das Öl in einer Auflaufform verteilen und zum Erhitzen für einige Minuten in den Ofen schieben.

2. Die Cornflakes zu groben Stücken zerkleinern und mit dem Sesam vermischen. Anschließend in einen großen Gefrierbeutel füllen, 6 Nuggets zufügen. Den Gefrierbeutel verschließen und gut durchschütteln, um alle Nuggets gleichmäßig zu panieren.

3. Nuggets entnehmen und mit Abstand zueinander in der Auflaufform verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Etwa 15 Minuten goldbraun backen lassen.

Tipp

Zu den Crispy Chicken Nuggets mit Cornflakes schmecken Pommes frites und Salat. Man kann für die Panade auch gewöhnliches Paniermehl verwenden.