

Chicken Nuggets mit Cornflakes

Die Chicken Nuggets mit Cornflakes sind innen zart und mit einer knusprigen Panier überzogen. Das unkomplizierte und schnelle Rezept eignet sich als Hauptspeise und als Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
150 g	Cornflakes
1 TL	Paprikapulver
2 Stk.	Knoblauch
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Tasse	Mehl
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Um die **Chicken Nuggets mit Cornflakes** zuzubereiten, zuerst die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und grob mit einer Kuchenrolle zerkleinern. Knoblauch schälen, pressen und dazu geben. Das Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut verrühren. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
2. Die Hühnerbrustfilets in mundgerechte Würfel schneiden. Das Hühnerfleisch hintereinander in Mehl und verquirlten Ei wenden und in der Cornflakes Panier wälzen.
3. Im Backrohr zirka 18 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zu den Cicken Nuggets verschiedene Dips reichen.