Hühnerbrust in Cornflakes-Kruste

Hier darf geknuspert werden: Das Rezept für Hühnerbrust in Cornflakes-Kruste ist kinderleicht und schmeckt einfach super.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets
120 g	Cornflakes
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl (zum Wenden)
	Fett (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust in Cornflakes-Kruste die Hähnchenbrustfilets rundherum salzen und pfeffern. Die Cornflakes grob zerbröseln. Die Eier verquirlen.

2. Die Hähnchenbrustfilets nun von allen Seiten in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in den Cornflakes wälzen. Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenbrustfilets darin rundherum braten. Sofort servieren.

Tipp

Zur Hühnerbrust in Cornflakes-Kruste schmeckt Kartoffelpüree mit Erbsen und Karotten.