

Knusprige Hühnchen Nuggets

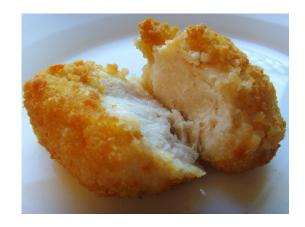
Die knusprigen Hühnchen Nuggets schmecken selbst gemacht einfach am besten. Ein einfaches Rezept das ganz besonders Kinder lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| 1 kg | Hühnerbrustfilets |
|----------|-------------------------|
| 5 Tassen | Cornflakes (ungesüßt) |
| 2 Stk. | <u>Eier</u> |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 2 Tassen | Mehl |
| | ÖI |

Zubereitung

- 1. Für die **knusprigen Hühnchen Nuggets** zuerst die Panier vorbereiten. Dafür die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.
- 2. Die Eier in einer Schale mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verguirlen.
- 3. Das Mehl ebenfalls in eine Schale leeren.
- 4. Das Hühnerfilet in mundgerechte Nuggets Stücke zerschneiden. In Mehl wenden, durch die Ei Masse ziehen und zuletzt in der Cornflakes Panier wälzen.
- 5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets rundum zirka 3 Minuten goldbraun frittieren.

Tipp

Zu den Knusprigen Hühnchen Nuggets einen grünen Kopfsalat und einen Kräuter Dip oder eine



| feurigen Sauce reichen | |
|------------------------|--|
|------------------------|--|