

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.	Eier
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 Tassen	Mehl
	Öl

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 verquirlen.
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.