

KNUSPER CHICKEN NUGGETS

400g Pouletbrüstli in Stücke geschnitten

1 TL Salz

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Paprika

½ TL Pfeffer

3 Scheiben Toastbrot in Stücke gezupft

100g Frischkäse

80g Milch

Panieren:

2 Eier

100g Cornflakes ungesüsst

Öl zum Ausbacken.

Cornflakes in den Mixtopf geben und 3 Sek. Stufe 5 mahlen, umfüllen.

Pouletfleisch und alle weiteren Zutaten begeben, alles 15 Sek., Stufe 7, mit Hilfe des Spatels zerkleinern. Die Masse in eine Schüssel umfüllen.

Mit feuchten Händen walnussgrosse Portionen zu Kugel formen und flach drücken. In dem verquirltem Ei tauchen und anschliessend in den gemahlene Cornflakes wenden.

Öl in einer tiefen Bratpfanne erhitzen, Nuggets von beiden Seiten ca. 5 Min.

goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im Ofen warmstellen bis alle gebacken sind.

-Dieses Rezept habe ich für Kids am Tisch geschrieben

