

Rezept

# Chicken-Nuggets mit Cornflakes-Mandel-Kruste

Ein Rezept von Chicken-Nuggets mit Cornflakes-Mandel-Kruste, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Cornflakes (ohne Zucker)	<b>70 g</b> gehackte Mandeln
<b>80 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>6 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 8 g F, 6 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Die Cornflakes grob zerbröseln und mit den Mandeln in einer Schüssel mischen. Das Mehl in eine weitere Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einer dritten Schüssel verquirlen.
2. Das Hähnchenfilet trocken tupfen und in 16 Stücke (ca. 4 × 4 cm) schneiden. Die Filetstücke jeweils zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Cornflakes-Mandel-Mischung wenden.
3. In einer großen Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen. Die Chicken-Nuggets darin eventuell in zwei Portionen bei mittlerer Hitze in ca. 4 Min. pro Seite goldgelb ausbacken. Nach der Hälfte der Zeit das restliche Butterschmalz (3 EL) zugeben. Die Nuggets auf Küchenpapier entfetten und servieren.