

Rezept

# Hähnchen-Nuggets mit Dips

Ein Rezept von Hähnchen-Nuggets mit Dips, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet	Salz
<b>10 EL</b> Semmelbrösel	<b>1 TL</b> Currypulver
<b>2</b> Eier	<b>4 EL</b> Öl
<b>250 g</b> Apfelmus	Zimtpulver
Nelkenpulver	Salz
<b>200 g</b> Pfirsichpüree (Babykost)	Currypulver
Zitronensaft	<b>150 g</b> Crème fraîche
1-2 TL fein gehackter Dill	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchen waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Semmelbrösel auf einem Teller mit dem Currypulver vermischen. Eier auf einem anderen Teller verquirlen.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenstücke erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wenden. Damit die Hülle knusprig wird, Hähnchen noch einmal in Ei und in Semmelbröseln wenden. Hähnchen-Nuggets im Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. goldbraun braten.
3. Apfelmus mit Zimt, Nelkenpulver und Salz würzen. Das Pfirsichpüree mit Curry, etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Crème fraîche mit Dill und Salz verrühren. Nuggets mit den drei Dips servieren.