Rezept

Hähnchen-Nuggets mit Dips

Ein Rezept von Hähnchen-Nuggets mit Dips, am 20.05.2025

Zutaten

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

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.