WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Nuggets mit Cheese-Fries

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchen-Ministeaks
100 g Mehl
2 Eier
150 g Cornflakes
800 g Kartoffeln
2 TL Öl
1 TL Paprika edelsüß
100 g Cheddar
Salz und Pfeffer
Kresse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 783 kcal, 19 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Nuggets mit Cheese-Fries

Zubereitung:

1. Die Hähnchen-Ministeaks erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und dann in Cornflakes wenden.



2. Anschließend in der Heißluftfritteuse 9 bis 12 Minuten bei 180 Grad ausbacken. Zwischendurch 1 Mal wenden. Alternativ: 20 bis 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.



3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, in Stifte schneiden, wässern, gut abtrocknen und mit dem Öl mischen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Nuggets mit Cheese-Fries



4. Dann in der Heißluftfritteuse bei 180 Grad circa 20 Minuten garen. Alternativ: Die Pommes mit den Chicken Nuggets in den Ofen geben.



5. Jetzt Paprikagewürz und Cheddar über die Pommes geben, weitere 5 bis 7 Minuten in der Heißluftfritteuse (oder im Ofen) garen und mit Salz und Pfeffer würzen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Nuggets mit Cheese-Fries

6. Zum Schluss die crunchy Chicken Nuggets mit den Cheese-Fries anrichten, mit Kresse toppen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**