



## Chicken Nuggets selber machen

- 300 g Hähnchenbrustfilet in Stücken
- 3/4 TL Salz
- 1/4 TL Paprika edelsüß
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde) in Stücken
- 90 g Frischkäse
- 70 g Milch
- 2 Eier verquirlt
- 150 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren

1. Hähnchenbrustfilet, Salz, Paprika, Knoblauch, Brot, Frischkäse und Milch in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 7 zerkleinern.

2. Die Fleischmischung aus dem Mixtopf nehmen, mit nassen Händen walnussgroße Bällchen formen. Jedes Bällchen zuerst in verquirltem Ei und dann in Paniermehl wenden. Mit dem Boden des Messbechers flach drücken.

3. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Nuggets darin goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren