

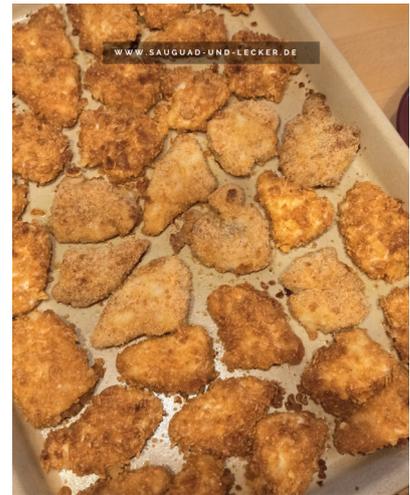


# Chicken Nuggets

## selbst gemacht - auf der Stoneware

### Zutaten:

- 500 g Hähnchenbrust
- 100 g Paniermehl (oder Panko für extra Crunch)
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl



### Zubereitung:

- Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Schüssel Mehl mit Salz, Pfeffer und Gewürzen vermischen.
- In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen.
- In einer dritten Schüssel Paniermehl und Parmesan vermengen.
- Die Hähnchenstücke nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.
- Den großen Ofenzauberer leicht einfetten und die Nuggets darauf verteilen.
- Mit etwas Öl besprühen oder bepinseln.
- Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

### Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugud-und-lecker.de

🌐 [www.saugud-und-lecker.de](http://www.saugud-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>