



Hähnchen-Nuggets selbstgemacht

Backofen: 220° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: flacher Bäker oder großer Ofenzauberer

Zutaten:

150 g Cornflakes (ungesüßt)
400 g Hähnchengeschnetzeltes
2 TL Salz
1/2 TL Knoblauchgranulat
4 Scheiben Sandwich-Toast
120 g Frischkäse
100 g Milch

Butter

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Stoneware hauchdünn mit Butterschmalz einfetten.

Cornflakes im Thermomix 5 sek / Stufe 8 zerkleinern und in einen tiefen Teller umfüllen.

Hähnchenfleisch, Salz und Knoblauchgranulat 10 sek / Stufe 7 zerkleinern.

Sandwich-Toast in Stücken, Frischkäse und Milch zufügen und 15 sek / Stufe 7 vermengen.

Mit feuchten Händen aus der Fleischmasse walnussgroße Bällchen formen und diese zu Nuggets etwas flachdrücken.

Jedes Nugget in der Cornflakespanade ringsum wenden (es wird hier kein Mehl & kein Ei benötigt) und gleichmäßig verteilt auf die Stoneware setzen.

Etwas Butter auf jedem Nugget verteilen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30 min goldbraun backen.



