Chicken-Nuggets mit Knoblauchdip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Knoblauchzehen, 5 Esslöffel Salatmayonnaise, 0,25 l Joghurt, 1 Esslöffel Zitronensaft, etwas Salz und weißer Pfeffer, 600 gr Hühnerfilets, 1 Ei, 2 Esslöffel Milch, 100 gr Weißbrotbrösel, 80 gr Parmesan, 1 Teelöffel Paprika, edelsüß, 4 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Für den Dip Knoblauch schälen und zerdrücken, mit Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.Die Hühnerfilets waschen, trockentupfen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Das Ei und die Milch verquirlen.

Die Zubereitung:

Den Parmesan fein reiben, Weißbrotbrösel und Parmesan mischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Nuggets erst im Ei, dann in der Käsemischung wenden, das Öl erhitzen und die Nuggets darin rundum 4-5 Minuten braten, mit dem Knoblauchdip anrichten, dazu passen Tomaten-Salat, grüne Oliven und beliebiges Brot.Guten Appetit!