



## Hähnchen nuggets mit Knusper-Panade

dazu Ofenkartoffeln mit Käse und Salat



20-30min



3-4 Personen

Fast Food de luxe steht heute auf dem Speiseplan: Wir braten uns lecker mit Panko panierter Hähnchenfiletwürfel, dazu gibt es Ofenkartoffeln mit Käsekruste, einen cremig-pikanten Dip und frischen Salat mit Gurke. Das ist doch mal eine Kombination, die sämtliche Wünsche erfüllt, oder? Und jetzt schnell zu Tisch!

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 Gurke
- 75g Panko-Paniermehl<sup>1</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Backpulver
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 8EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- 2 mittelgroße Pfannen
- Schneebesen
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 53.5g, Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 45.5g



1. Kartoffeln backen



2. Dip anrühren



3. Salat vorbereiten



4. Fleisch panieren



5. Nuggets braten



6. Kartoffeln verfeinern

Das **Panko-Paniermehl** auf einem tiefen Teller geben. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. 8EL Mehl, **1TL Backpulver**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer sowie 100ml Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten **Teig** verrühren. Das **Fleisch** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, zuerst im **Teig** und anschließend im **Panko-Paniermehl** wenden.

Zwei mittelgroße Pfannen jeweils 1-2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und das Öl stark erhitzen. Das **Fleisch** vorsichtig ins heiße Öl geben und in 4-5Min. rundum knusprig und goldbraun braten, ggf. die Hitze etwas reduzieren, damit die **Panade** nicht zu dunkel wird. Die fertigen **Hähnchen nuggets** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

Ca. 5Min. vor Ende der Backzeit den **Käse** über die **Kartoffeln** streuen und schmelzen lassen. Den **Romana-Gurken-Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Hähnchen nuggets** mit den **Ofenkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **Dip** servieren.