



V: Bio-Hähnchennuggets & Gemüsechips

dazu Salat mit Apfel und Walnuss



ca. 25min



3-4 Personen

Winner, winner, chicken dinner! Heute wird es wohl nicht lange dauern, bis sich alle am Esstisch versammelt haben, denn Bio-Hähnchennuggets stehen bei Klein und Groß ganz oben auf der Wunschliste für eine zwanglose Mahlzeit. Dass das Nugget auch mal mit der Hand in die Sauce gedippt werden darf, ist ein ungeschriebenes Gesetz. Passend zum Thema geht der Knusperspaß mit Gemüsechips und knackigem Salat mit Apfel weiter. Ein Hit!

- 3 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 grüner Apfel
- 50g Walnusskerne ⁵
- 100g Panko-Paniermehl ³
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 200g gemischter Salat
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}

- 1 Ei ²
- 2EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 52.9g,
Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 40.6g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** und die **Karotten** in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, mit **2TL Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und in 15-18Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



Das **Fleisch** in dem **Paniermehl-Mix** wenden und auf etwas Küchenkrepp beiseitelegen.



Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken.



Eine große Pfanne 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 **Hähnchennuggets** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das **Panko-Paniermehl** in einem tiefen Teller mit 2EL Mehl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen. 1 Ei in einer Schüssel verquirlen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte, nicht zu kleine Stücke schneiden und durch das verquirlte Ei ziehen.



Den **gemischten Salat** mit den **Äpfeln**, den **Walnüssen**, 2EL Olivenöl, 2EL hellem Essig, ½-1TL Salz und 1 Prise Zucker vermengen.
Die **Hähnchennuggets** mit den **Gemüsechips** und dem **Salat** servieren und die **BBQ-Sauce** dazu reichen.