



## Hähnchen-Nuggets

### Zutaten

für 4 Personen

60 g Rosmarin-Cracker

20 g Parmesan

2 Eier

500 g Hähnchenbrust

Salz

Pfeffer

1 Stück kalte Butter

### Nützliches Zubehör

**Ofenzauberer**  
**Microplane Grobe Reibe**  
**Kuchengitter**  
**Große Elfen**



### Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilet in die gewünschte Größe schneiden, würzen und leicht mehlieren. Die Cracker und den Parmesan fein mahlen (10 Sek./St.8) und in eine Schüssel umfüllen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Den Ofen vorheizen (230 °C). Den Ofenzauberer fetten (Rapsöl oder Butterschmalz).
2. Die vorbereiteten Nuggets zuerst im Ei und dann in der Cracker-Parmesan-Mischung wälzen und gleichmäßig auf dem Ofenmeister verteilen. Mit der groben Reibe die Butter über den Nuggets reiben.
3. Die Nuggets im Ofen auf der untersten Schiene 25 bis 35 Minuten (230 °C), je nach gewünschter Bräune, garen.
4. Den Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und die Nuggets servieren. Dazu passen Erbsen und Rosmarin-Kartoffeln.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>