

Hähnchen Nuggets

(4 Personen)

Zutaten:

750g Hähnchenbrustfilet
150g fettarmer Joghurt
1 TL Edelsüß-Paprikapulver
1 TL Salz
200g Cornflakes

Geräte:

Ofen
Löffel
Brett
Küchenrolle
Messer
Gefrierbeutel
Ofenfeste Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft auf 200 Grad) vorheizen. Danach das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und auf dem Brett in mundgerechte Stücke schneiden. Den Joghurt, das Paprikapulver und das Salz verführen. Anschließend die Cornflakes in einen Gefrierbeutel hineingeben und mit den Händen oder einer Küchenrolle in kleine Stücke zerbröseln. Die Hähnchenstücke in den Joghurt eintauchen. Abschließend die Hähnchenstücke in den zerbröselten Cornflakes wenden. Zu guter Letzt die Nuggets nebeneinander in eine ofenfeste Form legen und im Backofen ca. 20 Minuten backen (bis sie gut durchgegart sind).

Tipp: Gut dazu schmecken Pommes. [Von Nikolaos](#)

Guten Appetit!