Knusprige Chicken Nuggets aus der Heißluftfritteuse

15 Min		29 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Hähnchenbrust
- 3 Eier
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Semmelbrösel (alternativ Cornflakes oder Panko-Mehl)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

zum Besprühen:

- Öl

Zubereitung:

1. Schneide die Hähnchenbrust in kleine Nuggets.
2. Bau eine Panierstraße auf. Verrühre dafür in einer Schüssel die Eier mit den Gewürzen, gib in eine das Mehl und in eine weitere die Semmelbrösel oder Cornflakes.
3. Paniere die Nuggets nacheinander im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln oder Cornflakes.
4. Heize deine Heißluftfritteuse auf 200 Grad auf. Verteile die Chicken Nuggets im Airfryer, besprühe sie mit etwas Öl und backe sie 12 Minuten. Wende sie und backe sie weitere 2 Minuten.