

## Chicken Nuggets aus dem Thermomix

### Zutaten für 24 Stück

- 600 g Hähnchenbrust
- 2 Eier
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver

### zum Panieren:

- 200 g Cornflakes



|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Arbeitszeit:       | ca. 10 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 15 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv:  | ca. 25 Minuten |

### Zubereitung:

1. Gib die Cornflakes in den Mixtopf und zerkleinere sie **3 Sekunden / Stufe 5**. Fülle sie um und stell sie beiseite.
2. Schneide die Hähnchenbrust in grobe Stücke, gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie **5 Sekunden / Stufe 7**.
3. Gib die Eier, Salz und Paprikapulver sowie das Toastbrot ohne Rinde dazu und verknete alles **10 Sekunden / Stufe 7**.
4. Forme die Fleischmasse zu Nuggets. Wälze die Nuggets in den Cornflakes.
5. Brate die Chicken Nuggets mit etwas Olivenöl in der Pfanne. Alternativ kannst du sie 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen backen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

