

Hähnchen-Nuggets mit Dip und Salat



Vorbereitungszeit 10 Min



Zubereitungszeit 30 Min

So wird's gemacht:

Hähnchenbrustfilets, Salz, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Toastbrot, Frischkäse und Milch in den Mixtopf geben und 20 Sek/Stufe 7 zerkleinern.

Eier verquirlen und Paniermehl zurecht stellen.
Fleischmischung aus dem Mixtopf nehmen, kleine Bällchen formen und zuerst in verquirltem Ei, dann in einer Schale mit Paniermehl wenden und leicht flach drücken. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Nuggets darin goldbraun frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Warm stellen.
Währenddessen Gurke entkernen und mit Salz und Pfeffer im Mixtopf 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und etwas ausdrücken. Abgetropfte Gurken, Frischkäse und Zitronensaft in den Mixtopf geben, 8 Sek/Stufe 2 mischen, in eine Schüssel umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen. Mixtopf spülen.

Walnüsse in den Mixtopf geben und 3 Sek/Stufe 5 hacken. Orangensaft, Walnussöl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und 12 Sek/Linkslauf/Stufe 3 verrühren.
Feldsalat in eine Salatschüssel geben, Dressing darüber verteilen, mischen und mit den Nuggets und dem Dip servieren.



ZUTATEN: für 6 Personen

Nuggets:

- 500 g Hähnchenbrustfilets
- Salz, Paprika, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Scheiben Toastbrot
- 100 g Schmand
- 100 g Milch
- 2 Eier
- 300 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Gurkendip:

- 300 g Gurke
- 300 g Kräuter-Frischkäse
- 40 g Zitronensaft
- Pfeffer, Salz

Salat mit Vinaigrette:

- 50 g Walnusshälften
- 100 g Orangensaft
- 50 g Walnussöl
- 40 g Senf
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 250 g Feldsalat

Gutes Gelingen, Deine Melli