

## Hähnchen-Schnitzel aus dem Ofen

500 g Hähnchenbrustfilet	5 EL Panko-Brösel	3 EL Butter
2 TL Paprika-Gewürz	50 g gerieb. Parmesan	3 EL Mehl
3 Eier	2 EL Milch	Salz, Pfeffer
3 EL Mayonnaise	1-2 EL Sweet Chili-Sauce	

Panko-Brösel mit der Butter in einer Pfanne kurz anrösten.

Panier-Straße: 1 Schale mit Mehl, 1 Schale mit gequirtem Ei, etwas Milch, etwas Salz und Pfeffer, eine Schale mit den gerösteten Pankobröseln.

Die Brösel kann man mit etwas Paprikapulver und geriebenem Parmesan vermengen.

Das Hähnchenbrustfilet in beliebig große Stücke teilen. Diese zuerst im Mehl wenden.

Anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt in den Panko-Bröseln wenden.

Die panierten Hähnchen-Nuggets mit etwas Abstand auf einem Backblech auslegen. Die Nuggets sparsam mit etwas Öl einsprühen. Im Ofen bei ca. 180 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten - dazu einfach die Mayonnaise mit der Chilisauce verrühren.

NN am 21. Dezember 2022