

Airfryer Nuggets mit selbstgemachtem Coleslaw

Für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Olivenöl	1 Pck. Knorr Fix
300 g Weißkohl	150 g Rotkohl	2 Karotten
1 Zwiebel	0,5 Apfel	150 g Naturjoghurt
2 EL Mayonnaise	1 EL Apfelessig	1 TL Senf
1 TL Honig	Salz, Pfeffer	

Hähnchenbrust trocken tupfen und in Stücke schneiden. Mit Öl und Knorr Fix vermengen.

Nuggets im Airfryer bei 180°C 10 Minuten backen, zwischendrin schütteln.

Weißkohl und Rotkohl fein hobeln. Karotten schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen und grob raspeln.

Joghurt, Mayonnaise, Essig, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing unter das Gemüse mischen und kurz ziehen lassen.

Coleslaw zusammen mit den warmen Nuggets servieren.

NN am 24. Juni 2026