Crispy Chicken Bites

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **Erledigt** |
| 500g Hähnchnenbrust | Waschen und trocken tupfen, das Fleisch mit einem Messer waagerecht durchschneiden, dass es halb so dick ist. Fleisch in 2-Finger dicke Streifen schneiden  |  |
| Mehl, 2 Eier, Cornflakes | Jeweils separat in einen tiefen Teller geben, Cornflakes mit der Hand zerkrümeln; Eier mit ein wenig Mineralwasser verquirlen  |  |
|  | Schnitzel in folgender Reihenfolge panieren:1. Mehl
2. Eier
3. Cornflakes
 |  |
| Pfanne, reichlich Öl | Öl in einer Pfanne erhitzen und die Chicken Bites ausbraten |  |
| Papiertuck Zitrone | Chicken Bites auf einem Teller auf ein Papierküchentuch legen und vor dem Servieren mit Zitrone beträufeln |  |