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 |  |