

Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MAI**

# CRISPY CHICKEN NUGGETS

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# CRISPY CHICKEN NUGGETS

Schwyter  
FEINBÄCKEREI

MIT DIESEM REZEPT WERDEN DIE POULET STÜCKE EINEN KNUSPRIGEN MANTEL KRIEGEN, NICHT NUR DIE KINDER AUCH DIE ERWACHSENEN WERDEN SIE LIEBEN.

## ZUTATEN

- 150g** Schwyter Brot vom Vortag, sehr klein gewürfelt
- 1 Bund** Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL** Mehl
- 2** Eier
- 3 Stk.** Pouletbrüstli, in Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Brot mit dem Schnittlauch in einer Schüssel mischen.
2. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verknöpfen.
3. Pouletstücke würzen, im Mehl, dann im Ei und anschliessend in den Brotwürfel wenden.
4. Gut andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Ca. 12 min in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)