



Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MAI**

CHICKEN NUGGETS

WWW.SCHWYTER.COM

CHICKEN NUGGETS

Schwytter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

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

Wenn Sie sich bei der Brotwahl nicht ganz sicher sind, wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Brot mit dem Schnittlauch in einer Schüssel mischen.
2. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklopfen.
3. Pouletstücke würzen, im Mehl, dann im Ei und anschliessend in den Brotwürfeln 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.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM