

ERDNUSS HÄHNCHENNUGGETS MIT JOGHURT-DIP

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfiletsl
- 2 Eier
- etwas Mehl
- 200g Erdnüsse
- 1 Becher Joghurt
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Ingwer
- 1 Dose Pfirsichspalten

Zubereitung:

Erdnüsse mahlen, die beiden Eier verquirlen. Die Hühnerbrustfilets in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Ingwer würzen, danach in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit den gemahlene Erdnüssen panieren. Hühnernuggets in Öl goldgelb backen. Für die Dipsauce, das Joghurt mit Zitronensaft, kleingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Ingwer verrühren. Die Hühnernuggets mit Pfirsichspalten und Joghurt-Dip anrichten, mit Petersilie garnieren.