

Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Penne (oder andere Pasta)
- 500g Hähnchenbrustfilet
- 400g Kochsahne
- 200g Porree
- 2 Frühlingszwiebeln
- 80g geriebener Hartkäse
- 200g Panko-Mehl (oder Paniermehl oder Semmelmehl etc)
- 8g Gemüsebrühe (Pulver)
- 20ml mittelscharfer Senf
- 34ml Mayonnaise
- Öl, Butter, Wasser, Salz, Pfeffer
- Prise Curry (mild)

1) Pasta gemäß Anleitung in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und beiseite stellen. Der Topf wird später noch mal benötigt.

2) Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Senf und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3) Panko- bzw. Paniermehl in eine weitere Schüssel geben, Hähnchenstücke portionsweise hineingeben und panieren. Panierte Stücke auf einen Teller legen.

4) Porree längs halbieren und feine Streifen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden (weißer und grüner Teil getrennt). Im Topf aus 1) Porree und weißen Teil der Frühlingszwiebeln in 1EL Butter etwa 2min anschwitzen (nur glasig), mit 150ml Wasser ablöschen und Gemüsebrühe sowie Curry dazugeben. Etwa 3min köcheln lassen.

5) Kochsahne hinzugeben und weitere 3min köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt. Dann Hartkäse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit der Soße vermengen.

6) In einer großen Pfanne Hähnchen-Nuggets in 4EL Öl 2-3min von jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun und durchgart sind. (Falls nicht alle Stücken in die Pfanne passen, 2. Pfanne nehmen oder nacheinander anbraten.)

7) Pasta auf den Tellern anrichten, mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren und mit den Hähnchen-Nuggets servieren.



Guten
Appetit