

Hähnchennuggets mit Kartoffelrösti vom großen Ofenzauberer

Das Rezept ist für 2 Pers. p.Pers. 6 SmartPoints

Zutaten:

600 g Puteninnenfilets, alternativ Putenfilet in Stücke geschnitten

4 mittelgroße, rohe Kartoffeln, diese schälen

½ TL Albaöl

2 TL Gewürz Fleischeslust, damit schon vorab die Innenfilets würzen

1 Ei

Ca. 30 g Cornflakes, die etwas kleiner zerbröseln

2 ½ TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“

Etwas Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Jetzt mit dem Spiralschneider und dem Linguinieinsatz die Kartoffeln in Spiralen schneiden und in die große Ofenhexe geben.

Die Kartoffeln dann mit Albaöl und den Gewürzen „Nicht Fisch, nicht Fleisch“ und Paprika würzen und beiseite stellen.

Jetzt das Ei schaumig aufschlagen und die Cornflakes zerbröseln.

Dann die gewürzten Innenfilets zuerst in Ei wenden und dann mit den Cornflakes panieren und auf den großen Ofenzauberer legen.

Zuletzt die Kartoffeln ausdrücken (da durch das Gewürz Feuchtigkeit ausgetreten ist) und als Häufchen auf den großen Ofenzauberer legen.

Alles für ca. 33 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith