

# Pouletknusperli im Cornflakesmantel Rigi (2023)

von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std. Zubereitung: ca. 15 Minuten, Ruhen lassen ca. 30 Minuten, Backen: ca. 15 Minuten

1. Eier und Gewürz in einer Schüssel vermischen.

Pouletbrüste in 2 cm breite Streifen schneiden und in die Marinade legen.

Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Cornflakes von Hand zerdrücken und in die Schüssel geben.

Paniermehl in die Schüssel begeben und mischen.

Pouletstreifen darin wenden und Cornflakes gut andrücken.

3. Pouletstreifen im Cornflakesmantel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.

Mit Ketchup servieren.

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

1.0 Stück Fajita Chicken Mix	z.B. Lidl Kania 25 g. In Schüssel geben.
2.0 Stück Eier	Eier dazugeben und mischen.
1.25 kg Pouletbrust	Pouletbrüste in 2 cm breite Streifen (mundgerechte Stücke) schneiden und in die Marinade legen. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
250 g Cornflakes	Cornflakes von Hand zerdrücken und in die Schüssel geben.
125 g Paniermehl	Paniermehl in die Schüssel begeben und mischen.