



Crispy Chicken mit Mangosalat

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4 Stück	Hähnchenbrust	200 g	Cornflakes
1 TL	Knoblauchpulver	1 TL	Paprikapulver
120 g	Mehl	3	Eier
	Frittieröl	2	Mangos
1	Avocado	1/4	Gurke
2 Stangen	Staudensellerie	1	Limette
6 EL	Sweet Chili Sauce	1	Chili, rot
150 g	Kirschtomaten	1	rote Zwiebel
1/2 Bund	Koriander		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Mangos, Avocados, rote Zwiebeln, Gurken und Staudensellerie waschen, schälen, putzen und klein schneiden. Koriander waschen, hacken und dazu geben.

Mit Sweet Chili Sauce und Limettensaft marinieren. Mit gehackter Chili sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrust in der Mitte teilen, sodass man zwei dünnere Stücke erhält. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch Pulver mischen und Fleisch damit würzen.

Nun das Fleisch erst in Mehl, dann gequirltem Ei und am Ende in zerstoßenen Cornflakes wenden.

Öl mindestens einen halben Zentimeter hoch in die Pfanne geben und auf mittlere Hitze einstellen. Wenn das Öl heiß ist, die Hähnchen goldbraun darin ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Crispy Chicken tranchieren und auf Mango-Salat anrichten. Mit Cherrytomaten und Koriander garnieren.