Crispy Chicken Cheese

Portionen: 4 Personen

Zutaten

600 g Hähnchenbrustfilet

2 Eier

3 Esslöffel Ostmann Let’s Do Airfryer Chicken Cheese

1 Esslöffel Pflanzenöl

4 Esslöffel Weizenmehl

700 g Pommes

Zubereitung

1.

Die Hähnchenbrustfilets längs halbieren und anschließend mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz leicht flach klopfen.

2.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl auf einen Teller geben und Ostmann Let’s Do Airfryer Chicken Cheese auf einem weiteren Teller verteilen.

3.

Die Hähnchenstücke zuerst rundum im Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss gründlich mit der Gewürzmischung panieren.

4.

Die panierten Hähnchenstücke nebeneinander im Airfryer-Korb verteilen und leicht mit Pflanzenöl besprühen oder bestreichen.

5.

Bei 200 °C etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig garen. Nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden.

6.

Währenddessen die Pommes nach Packungsanweisung zubereiten.

7.

Das fertige Crispy Chicken kurz ruhen lassen, anschließend in Streifen schneiden und zusammen mit den knusprigen Pommes servieren.