

Pommes Chicken Nuggets

**Schwierigkeitsgrad:
niedrig**



Zutatenliste:

- 7x JT Pommes Frites (je 1kg)
- 8x JT Hähnchen- Nuggets (je 500g)
- 1x JT Rapsöl (1Liter)
- 2x JT Tomaten Ketchup (je 500ml)
- 2x Mayonnaise (je 500ml)

Anleitung:

Pommes Frites

Die tiefgefrorenen Pommes in einer Lage auf einem Riffelblech oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Und in die mittlere Schiene schieben. Kein Fett hinzugeben!

Auf 200°C vorheizen, bei 180°C mindestens 18 Minuten, je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräune- fertig backen.

Hähnchen- Nuggets

Die tiefgefrorenen Hähnchen- Nuggets in der vorgeheizten Pfanne geben und in Pflanzenfett bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten unter häufigem Wenden goldbraun braten.

Dazu Ketchup und Mayonnaise reichen.

Gesamt: 35,00 €

Pro Person: 1,75 €