

CHICKEN NUGGETS



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 20 Nuggets)

Das Hähnchenfleisch durch den Fleischwolf drehen und mit 10 g Fiokki und dem Kräutersalz verkneten. Die Masse halbieren. Zu einer Hälfte die Kürbiscreme und die restlichen 5 g Fiokki geben.

Die im Mixer zerkleinerten Pilze mit der anderen Hälfte der Masse vermischen. Mit Keksausstechern Nuggets ausstechen und diese in Paniermehl wälzen.

Menù-Zutaten

100 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - ECOK

100 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3

15 g Fiokki - PC0

2 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

50 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)
- 7028

Zutaten

300 g Hähnchen- (oder Truthahn-)hackfleisch