

# CRISPY LESS CHICKEN

## Fingerfood

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
100 g Panko Mehl  
2 Eier  
etwas Mehl  
50 g Cornflakes  
Süßkartoffelpommes oder Wedges als Beilage

#### American Dip:

2 Stück Essiggurken  
½ rote Zwiebel  
2 EL Senf  
2 EL Tomatenketchup  
Spritzer Zitronensaft  
1 EL Paprikapulver  
Salz & Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

### ZUBEREITUNG:

#### Dip:

1. Essiggurken und Zwiebel fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen

#### Crispy Pad:

1. Die Pads in Dreiecke schneiden
2. Die Cornflakes mit der Hand klein zerdrücken und mit dem Panko Mehl mischen
3. Eier mit Salz & Pfeffer versprudeln
4. Die Pad-Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen, danach in die Cornflakes Mischung geben und gut andrücken

#### Tipp:

Die Pad Stücke nochmal ins Ei tauchen und erneut in der Cornflakes Mischung wenden.  
Das ergibt eine richtig gute crunchy Kruste!

5. Wedges im Backrohr laut Anleitung knusprig backen
6. Pad in reichlich Öl, schwimmend in einer Pfanne rausbacken
7. Die crunchy Pad Stücke mit dem Dip und Wedges servieren

