Geflügel-Nuggets mit Comté AOP

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 150 g geriebener Comté AOP jung
- 400 g Geflügelbrustfilets
- 2 Eiweiß
- ½ Bund Schnittlauch
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie das Geflügel in Würfel und zerkleinern Sie es im Mixer.
2. Die Eiweiß, den kleingeschnittenen Schnittlauch und 150 g geriebenen Käse dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Die Mischung in die mit Butter eingestrichenen Dino-Formen geben.

5. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Nuggets 10 Minuten lang im Ofen backen. Die Grillfunktion einschalten, die Nuggets aus den Formen nehmen, mit geriebenem Käse bestreuen und 2 bis 3 Minuten unter dem Grill backen. Heiß servieren, dazu etwas Ketchup und Chips reichen.

? **Tipp:** Sie können die Nuggets mit Putenfilet oder auch weißem Fischfilet zubereiten.