

Crispy Chicken Baguette mit Knoblauchbutter und Parmesan

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Baguette

100 g Hähnchenbrustfilet
1 Ei
50 g Mehl
50 g Paniermehl
120 ml Pflanzenöl
1 Baguette
200 g Mozzarella

Für die Kräuterbutter

40 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Esslöffel geriebener Parmesan

Nach dem ersten Bissen willst du es direkt wissen: Was ist da drin? Was ist da drauf? Was ist es, dass so unglaublich gut schmeckt? Auf dem Baguette - leckere Knoblauchbutter mit frischer Petersilie und Parmesan. In dem Baguette - knusprige panierte Hähnchenstücke in Mozzarella gewickelt ... Im Ganzen: einfach, genial, gut!

Wie dein Hähnchen saftig bleibt? [Hier](#) erfährst du es!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Hähnchenbrustfilet in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Ei verquirlen. Hähnchen zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in Paniermehl wenden.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und panierte Hähnchenstreifen von allen Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Baguette in vier Stücke schneiden und Krume herauslöffeln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Hähnchenstreifen zwischen zwei Scheiben Mozzarella legen und jeweils 1-2 der eingerollten Hähnchenstreifen in die Baguettestücke stecken.

- 5 -

Baguettestücke auf das Backblech legen und jeweils in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

- 6 -

Für die Knoblauchbutter Butter schmelzen und Petersilie hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen und Baguette damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.