

# Hähnchen-Nuggets mit Mandel-Salsa

## Für 4 Personen

### Für die Salsa:

80 g geschälte Mandeln	3 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 EL Kapern	3 EL Olivenöl	4 EL heller Balsamico
200 g Tomaten	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Fetakäse (45%)

### Für die Hähnchen-Nuggets:

600 g Hähnchenbrustfilets	1 rote Spitzpaprika	1 rote Chilischote
2 Frühlingszwiebeln	60 g Blauschimmelkäse	80 g Mandelmehl (entölt)
2 Bio-Eier	Salz	Pfeffer
4 EL Butterschmalz		

Für die Salsa die Mandeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Nuggets die Hähnchenbrustfilets abrausen, trocken tupfen und in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

Die Spitzpaprika und die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln.

Hähnchenfleisch, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Gorgonzola, Mandelmehl und Eier mit den Händen gründlich vermengen, kräftig salzen und pfeffern. Die Masse kurz ziehen lassen.

Inzwischen für die Salsa die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden.

Kapern fein hacken und mit Zwiebeln, Knoblauch, Öl und Essig verrühren.

Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln und untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Aus der Hähnchenmasse kleine, runde Nuggets formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets darin von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten goldbraun braten.

Feta zerbröseln und mit Petersilie sowie gerösteten Mandeln unter die Salsa mischen.

Die Hähnchen-Nuggets auf Teller verteilen und die Mandelsalsa dazu erreichen.

Rainer Klutsch am 22. April 2022