

# Knuspriges Cornflakes-Hähnchen

## Hinweise:

- Wird auf Salat mit Honig-Senf Soße angerichtet
- [Rezept Link](#)

## Zutaten:

- Marinade
  - 2 TL Sake
  - 2 TL Sojasoße
  - 1 TL Knoblauch
  - 1 TL Ingwer
  - Prise Pfeffer
- Teig
  - 2 Eier
  - 4 TL Mehl
  - 4 TL Stärke
  - 2 TL Wasser
- 400g Hähnchenminifiltes
- 200g Cornflakes
- Fritieröl



## Zubereitung

- Minifiltes mit Marinade marinieren und für 30min+ einziehen lassen
- Cornflakes in Tüte zerkleinern
- Zutaten für Teig verrühren und Minifiltes eintauchen
- Cornflakes andrücken
- Bei 170° goldbraun frittieren