

Kokos-Hähnchenschnitzel

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hähnchenschnitzel
- 2 Eier
- 2 EL Weizenmehl (alternativ gern Kokosmehl)
- 150 g Kokosflocken
- 2 EL Kokosöl
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Bau dir eine Panierstraße auf: Gib die beiden Eier in einen tiefen Teller und verquirle sie. Gib das Mehl auf einen weiteren Teller und die Kokosraspel in einen dritten Teller.
2. Würze die Hähnchenschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
3. Paniere die Hähnchenschnitzel, indem du sie zuerst von beiden Seiten im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Kokosraspeln wendest.
4. Erhitze das Kokosöl in einer Pfanne. Brate die Kokos-Hähnchenschnitzel darin von beiden Seiten für 3-5 Minuten kross an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

