

# Curry- Lachs- Nuggets

Für 4 Personen

## Zutaten:

500g Lachsfilet  
 2TL Currypulver  
 150g Panko  
*(alternativ: Paniermehl, glutenfrei)*  
 3 Eier  
 40g Mehl  
 Salz & Pfeffer  
  
 400ml Öl



## Zubereitung:

1. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Lachswürfel mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
3. An dieser Stelle baut ihr euch am besten eine Panierstraße wie folgt auf:  
Mehl – Ei- Panko
4. Die Fischwürfel nun zuerst im Mehl wälzen, anschließend im Ei und zuletzt im Panko wenden.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets darin 3 Minuten ausbacken. Das Wenden nicht vergessen. Beim Rausholen, die Nuggets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm servieren.

**Hinweis:** Leider ist dieses Gericht nicht glutenfrei, den Panko besteht aus Weizen. Alternativ könnt ihr, wenn ihr Probleme mit Gluten haben solltet, auch glutenfreies Paniermehl verwenden.  
 Diese Nuggets schmecken nicht nur den Erwachsenen gut, sondern auch Kinder.

Guten Appetit