



POULETSALAT MIT KÜRBISKERNDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Pouletbrustfilet, in Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

Weissmehl

1 Ei(er), verrührt

Paniermehl

Geklärte Butter, zum Herausbacken

200 g Blattsalat

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

5 EL Kürbiskernöl

4 EL Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

8 EL Wasser

ZUM GARNIEREN

20 g Kürbiskerne, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Pouletbruststreifen salzen und pfeffern. In Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in Butterschmalz langsam goldbraun backen.
2. Für das Dressing ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Salat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Gebackene Pouletbruststreifen darauf platzieren. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.