



BACKHENDLSALAT MIT KÜRBISKERNDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

Mehl

1 Ei(er), verquirlt

Semmelbrösel

Geklärte Butter, zum Herausbacken

200 g Blattsalat

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 EL Kürbiskernöl

4 EL Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

8 EL Wasser

ZUM GARNIEREN

20 g Kürbiskerne, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen salzen und pfeffern. In Mehl, Ei und Brösel 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 Hühnerbruststreifen darauf platzieren. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.