



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGENSALAT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE MARINADE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
2	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
40 ml	Olivenöl
6 ml	Sesamöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
6.4 g	Currypulver
	Blattsalat

FÜR DIE HÜHNERBRUST

1.5 kg	Hühnerbrustfilet
240 g	Weißbrotbrösel
20 g	Schwarze Sesamkörner
20 g	Weißer Sesamkörner
	Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft, -schale, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Hühnerbrust mit der Marinade bepinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
3. Brösel mit Sesam mischen, Hühnerbrust darin wälzen und in heißem Öl beidseitig braten.
4. Salat mit der restlichen Marinade marinieren, Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.