



# BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



40



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

<b>500 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2</b>	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>4 EL</b>	Pflanzenöl, zum Anbraten
<b>120 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>2 kg</b>	Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
<b>250 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>160 ml</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>1 EL</b>	Estragon-Senf
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>200 g</b>	Essiggurke(n), fein geschnitten
<b>1 Bund</b>	Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

### FÜR DAS BACKHENDL

<b>5</b>	Hühnerbrustfilets à 150 g
<b>5</b>	Hühnerkeulen à 150 g
	Salz und Pfeffer
<b>300 g</b>	Mehl
<b>4</b>	Ei(er)
<b>400 g</b>	Semmelbrösel
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebel in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: Die Haut von den Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in heißem Öl herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.
5. **Tipp:** Mit frischen Kräutern garnieren.