

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT



QimiQ VORTEILE

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

40

leicht

Tipps

Mit frischen Kräutern garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

2 EL Pflanzenöl, zum Anbraten

60 ml Gemüsebrühe

1 kg Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten

125 ml Sonnenblumenöl

80 ml Weißer Balsamico Essig

1 EL Estragonsenf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

100 g Essiggurke(n), fein geschnitten

1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DAS BACKHENDL

2 Hühnerbrustfilets à 150 g

2 Hühnerkeulen à 150 g

Salz und Pfeffer

150 g Mehl

2 Ei(er)

200 g 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 und die restlichen 3
Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4
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.
Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.