



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 Zutaten dazumischen. 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.