



BACKHENDLSALAT MIT KÜRBISKERNDRESSING



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

400 g Filetto di petto di pollo,

Sale i pepe

Farina

1 Uovo (Uova), verquirlt

Pangrattato

Burro fuso,

200 g Lattuga

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Classic,

5 Olio di semi di zucca

4 Aceto Balsamico

Sale i pepe

8 Aqua

ZUM GARNIEREN

20 g Semi di zucca,

PREPARAZIONE

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.