



Backhendlsalat

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Salat:</u> 500 g	Kartoffeln	(festkochend) mit der Schale kochen, schälen, in Streifen schneiden.
<u>Marinade:</u> 150 ml 2 EL 2 EL 1 TL 1/2	Gemüsebrühe Essig Sonnenblumenöl Senf Zwiebel	anwärmen, zugeben und mit fein gehackt vermischen. Marinade über die heißen Kartoffelscheiben geben und vorsichtig vermengen.
<u>Fleisch:</u> 2 etwas 1 2 EL 100 g 3 EL reichlich	Hühnerbrüste Salz, Pfeffer Mehl Ei Wasser Semmelbrösel Kürbiskerne Sonnenblumenöl	in 3 cm dicke Streifen schneiden, mit gut würzen und in wenden. mi verrühren. mit (gehackt) vermischen. Panierstraße vorbereiten. Die Fleischstreifen panieren und in goldgelb braten.
<u>Salatgarnitur:</u> 1 2 ½ Bund <u>Marinade:</u> 2 EL 1 EL etwas wenig	Mini- Romanasalat Tomaten Schnittlauch Essig Öl Salz Zucker	putzen, waschen, abtropfen lassen. waschen, vierteln. waschen, sehr fein schneiden. } vermischen
		Den Blattsalat mit der Marinade mischen und auf Tellern anrichten. Kartoffelsalat dazugeben und die gebratenen Hendlstreifen darauf legen. Mit Schnittlauch bestreuen.