

Backhendlsalat

Zutaten: 2 Hühnerbrüste ca. 400 g ohne Haut
1 Kopf Grazer Krauthäuptel
100g Weizenmehl, 2 Eier, 100g Brösel
Apfelessig Naturtrüb/Kürbiskernöl, 100 g gekochte
Käferbohnen, 1 Karotte gerieben, 2 Radieschen
4 Cherrytomaten, 2 frisch gekochte und geschälte
Kartoffeln, halbe Zwiebel fein geschnitten,
Prise Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 El Honig, Senf, Öl
Petersilie, frische Kresse

Zubereitung: Hühnerbrüste in Streifen der Länge nach portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weizenmehl, Ei und Brösel panieren. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und in den Salat reiben, Radieschen blättrig schneiden und Tomaten vierteln, diese ebenso in den Salat geben. Die noch heißen Kartoffeln mit der Zwiebel, Senf, Essig, Öl und Gewürzen zu einem Kartoffelsalat verarbeiten.
Blattsalat mit Öl marinieren und Salzen. Erst dann den Essig mit dem Honig dazugeben. Die Hühnerbrüste in heißem Öl backen. Währenddessen den Kartoffelsalat mittig auf einem Teller platzieren. Den marinierten Salat darauf geben. Das Hendl wenn es goldbraun ist rausnehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Schön auf dem Salat anrichten und zu guter Letzt mit frischer Kresse ausgarnieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen
wünscht das Pierer Team.**