

# Backhendl-Salat mit Kürbispanade und Kartoffelsalat



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
4 Portionen



Zubereitungszeit  
60 Minuten

## Zutaten

### Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln (festkochend)

4 Frühlingszwiebeln

### Dressing

200ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

1 ½ TL Zucker

eine Prise Pfeffer

je ein Schluck Kürbiskernöl und Weißweinessig

Petersilie und Schnittlauch

### Hendl

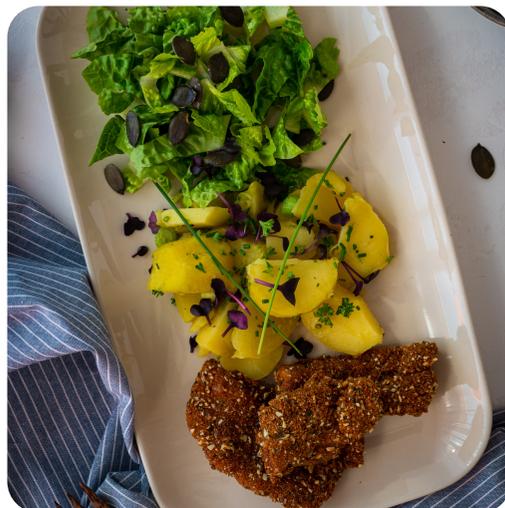
800-1000 gr Hühnerbrust

1 Handvoll Kürbiskerne

Mehl und Vollkorn-Paniermehl

1 Ei

Salz, Pfeffer, Brathähnchengewürz



### Außerdem

grüner Salat und Kresse zum Servieren

## Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Schälen und ein wenig abkühlen lassen.

Für das Dressing die Zutaten gut miteinander verrühren. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in eine große Schüssel geben. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zum Schluss das Dressing darüber geben und vorsichtig vermengen.

Fleisch in Streifen schneiden. Mit den Gewürzen bestreuen. Kürbiskerne zerkleinern und mit dem Paniermehl vermischen. Die Fleischstücke wie gewohnt panieren. In heißem Öl schwimmend ausbacken.

Kartoffelsalat und eventuell ein wenig grünen Salat auf einen Teller geben. Mit Kresse bestreuen. Das heiße Fleisch danebenlegen und anschließend servieren.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

