

HÄHNCHEN IN TORTILLAKRUSTE MIT BRATKARTOFFELSALAT

ZUTATEN

für 2 Personen

für den Bratkartoffelsalat:

450g Drillinge, Salz, 1 Apfel, 1 Tomate,
50g Feta, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Öl
2 EL Fruchtwerker „Apfel & Essig“
1 Msp. mittelscharfer Senf, 3 EL Olivenöl,
6 Stängel Basilikum,
Pfeffer, Muskatnuss

für die Hähnchenstreifen:

300g Hähnchenbrustfilet,
100g Tortilla-Chips, 1 Ei,
25g Mehl, Pfeffer, 2 EL Öl

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, in Salzwasser in ca. 15 Min. gar kochen, abgießen und abkühlen lassen. Inzwischen Apfel vierteln und ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden. Tomate vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Feta grob zerbröseln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln halbieren und ca. 10 Min. anbraten. Die letzten 2 Min. Zwiebel und Apfel mitbraten. Alles in einer Schüssel abkühlen lassen. Fruchtwerker „Apfel & Essig“ mit Senf und Olivenöl verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter in feine Streifen schneiden. Alle Salatzutaten mit dem Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Tortilla-Chips zerbröseln. Einen Teller mit verquirltem Ei, einen mit Mehl und einen mit Tortilla-Chips bereitstellen. Hähnchenstreifen pfeffern und erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Chips wenden, danach noch einmal mit Ei und Chips panieren. Hähnchenstreifen im Öl unter Wenden goldbraun braten, mit Kartoffelsalat und Ketchup servieren.

Früchtwerker