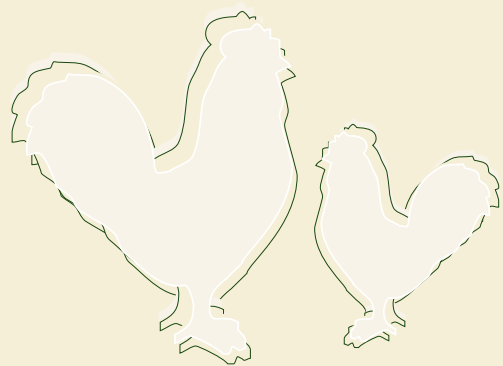




SESAM-HÄHNCHEN

mit Feldsalat und Himbeerdressing



Landgeflügel



SESAM-HÄHNCHEN

mit Feldsalat und Himbeerdressing

Zutaten für 4 Personen:

8	Hähncheninnenfilets
250 g	Sesam
3	Eier
100 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
200 g	Feldsalat
300 g	Himbeeren
8 EL	Balsamico Bianco
5 EL	Sonnenblumenöl
	Zucker



Zubereitung

Eier mit 1 EL Wasser verquirlen. Hähncheninnenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch das Ei ziehen. Anschließend in Sesam wälzen und in einer Pfanne mit ausreichend Pflanzenöl knusprig und gut durchbraten.

Für das Dressing 200 g Himbeeren mit einem Stabmixer pürieren. Essig und Öl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat waschen und mit Dressing, restlichen Himbeeren und dem Sesam-Hähnchen servieren.