

## PELZMANN BACKHENDL SALAT

2 Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen  
2 Hühnerkeulen ohne Haut  
griffiges Mehl  
2 Eier  
30 ml Milch  
300 g Semmelbrösel  
Öl zum Backen  
2 Zitronen  
1 Kopf Lollo verde  
1 Kopf Frisée  
150 g Kirschtomaten  
1 kleine Salatgurke  
Saft einer Zitrone  
20 ml Pelzmann Apfelessig  
30 ml Pelzmann Kürbiskernöl



20 ml Apfelsaft  
Salz, Pfeffer

---

Die Hühnerkeulen in Ober- und Unterkeule teilen. Oberkeulen entbeinen, Hühnerbrüste halbieren.

Die Geflügelteile salzen und pfeffern, nun in Mehl wälzen. Ei und Obers verquirlen und die Hühnerstücke durchziehen, abtropfen lassen und in Bröseln wälzen. In 160° C heißem Öl goldbraun, knusprig backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salat in mundgerechte Stücke teilen, gut waschen und trocken-schleudern. Kirschtomaten halbieren. Gurke in Scheiben schneiden. Aus Essig, Kürbiskernöl, Zitronen- und Apfelsaft, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Den Salat und die Gurke damit marinieren. Auf Teller verteilen. Die Backhendlstücke dazusetzen und mit Kirschtomaten und Zitronenspalten servieren.