



Bunter Zucchini Salat



für 4 Personen :

- 1 Bund Ruccola
- 100 gr. Cherry -Tomaten
- 2 kleine gelbe oder Grüne Zucchini
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Schalotte klein gehackt
- 4 EL weisser Aceto balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL lauwarmes Wasser
- Salz und Pfeffer

für die Sticks:

- 2 Pouletbrüstchen
- 100 gr. Parmesan gerieben
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 3 EL Rahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alles waschen, Tomätchen halbieren, die Zucchini mit Gemüseschäler längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Alle Zutaten mischen, auf die Teller verteilen und mit der Salatsauce überträufeln.

Das Fleisch in mundgerechte Stäbchen schneiden und mit einem EL Mehl bestäuben. Mit dem restlichen Mehl, Rahm, Eiern und dem Parmesan eine Panade herstellen, die Sticks darin wälzen und sofort in der Pfanne 3-5 Min. ausbacken. Auf dem Salat verteilen.