



## Caesar Salad auf Kartoffelplätzchen

### Zutaten

- 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 50 g Zwiebeln
- 1 Ei(er)
- 100 g Mehl
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 360 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Polenta
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 30 g Parmesan
- 0,5 Limette(n)
- 125 g Joghurt 1,5% Fett
- 40 g Sardellenfilets
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 240 g Baguette
- 150 g Feldsalat
- 150 g Chicorée
- 250 g Salatgurken
- etwas Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- etwas Paprikapulver

### Zubereitung

1. Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze (70°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Kartoffelplätzchen Kartoffeln putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln zur Kartoffelmasse geben. Ei und Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Nach und nach 4 Kartoffelplätzchen ausbacken. Herausnehmen und im Backofen warm halten.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Hähnchenbrustfilets in Polenta panieren. In Backpapier einschlagen und mit einer Küchenrolle auf eine Dicke von 1,5 cm klopfen. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenbrustfilets darin von jeder Seite 3-4 Min. braten. Herausnehmen und im Backofen warm halten.
4. Für das Dressing Knoblauchzehe schälen. Parmesan zerbröseln. Limette auspressen. Limettensaft, Parmesan und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach Naturjoghurt, Sardellenfilets, MAGGI Gemüse Brühe, Rotweinessig und THOMY Delikatess-Senf zugeben und untermixen. Mit Zucker abschmecken.
5. Baguette in Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten. Feldsalat putzen und waschen. Chicorée putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Salatgurke putzen, waschen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen (Gurkenspaghetti) schneiden.
6. Jeweils ein Kartoffelplätzchen auf den Teller geben.

Feldsalat und Chicorée darauf verteilen, die Gurkenspaghetti in die Mitte drapieren. Das Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden und um den Salat herum anrichten. Das Dressing darüber träufeln und mit den Baguettewürfeln bestreut servieren. Dieses Rezept wurde von unseren Maggi Bloggern Tina-Maria und Stephanie erstellt. Vielen Dank dafür.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	93 g
Energie	723 kcal
Fett	18 g
Protein	43 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen