

MOJITO-HÄHNCHENSPIEßE MIT FRITTIERTEM FETA UND SALAT

REZEPT VON **NURA**



ZUBEREITUNG

Zuerst den Feta in Würfel schneiden. Auf einem flachen Teller das Mehl mit den Gewürzen mischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und ebenfalls würzen. Die Feta-Würfel zunächst in der Mehlmischung, dann im aufgeschlagenen Ei und als letztes im Paniermehl wenden, sodass alle Seiten gut bedeckt sind. In der Zwischenzeit einen kleinen Topf auf mittlerer Stufe vorheizen und ca. 300 bis 500 ml Öl hinzugeben. Sobald das Öl heiß ist, die Feta-Würfel hinein geben und frittieren, bis eine goldbraune Panade entsteht. Die fertigen Würfel zum Abtropfen auf einen Teller mit Küchenkrepp geben.

Den Feldsalat und den Spinat waschen, von Strünken befreien und in eine große Schale geben. Die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Eine Pfanne vorheizen. Darin bei niedriger Hitze die Pinienkerne ohne Fett kurz anrösten und ebenfalls zum Salat geben. Für das Dressing Öl, Sojasauce, Rohrzucker, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft in einer Schüssel vermengen.

Das Hähnchenbrustfilet der Länge nach teilen, von Fett befreien und auf die Holzspieße spießen. Anschließend nach Bedarf würzen und in eine Pfanne mit heißem Öl legen. Von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zwischendurch wenden. Kurz vor dem Rausnehmen der Spieße eine Limette halbieren und über den Spießen ausdrücken.

Den Salat mit dem Dressing anmachen, mit den Spießen und Feta-Würfeln garnieren.

ZUTATEN

| | |
|--------------|--|
| 400 g | Feta |
| 2 | Eier |
| 100 g | Babyspinat |
| 100 g | Feldsalat |
| 50 g | Pinienkerne |
| 6 | Erdbeeren |
| 400 g | Hähnchenbrustfilet |
| 1 TL | brauner Rohrzucker |
| 1 EL | gehackte Minze |
| 1 TL | Sojasauce |
| | Saft und Zesten einer unbehandelte Limette |
| | etwas Mehl |
| | etwas Paniermehl |
| | etwas Zitronenzesten |
| | neutrales Öl |
| | etwas Salz |
| | Chiliflocken |
| | Salz und Pfeffer |
| | Paprikapulver (edelsüß) |
| 8-10 | große Holzspieße |
| | ca. 15-20cm |

