

Kohlrabi-Kartoffel-Salat mit Cornflakes-Hähnchen

Für 5 Portionen

500 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer	2 rote Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe	3 EL Weißweinessig	5 EL Sonnenblumenöl
2 TL Senf	1 TL Zucker	100 g Gewürzgurken
100 g Mehl, 405	150 g Cornflakes	3 Eier, M
600 g Hähnchenbrustfilet	500 g Kohlrabi	

Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brühe erhitzen und mit Essig, Öl, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und den Zwiebeln mischen. Gewürzgurken abtropfen, würfeln und mit dem Dressing zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

Während der Salat zieht, auf jeweils einen Teller Mehl, zerbröselte Cornflakes und Eier geben. Eier salzen, pfeffern und mit einer Gabel verquirlen.

Hähnchen trocken tupfen, flach klopfen und erst mit Mehl bedecken, dann durch das flüssige Ei ziehen und zum Schluss in den Cornflakes wälzen.

Mit Öl in einer Pfanne goldbraun braten.

Kohlrabi waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Unter den Salat mischen und den Salat mit dem Hähnchen servieren.

NN am 26. Oktober 2025