

Backhähnchen mit Avocadocreme

1 Zutaten

- 2 Avocados
- Basilikumblätter
- 2 Zitronen
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl

2 Zubereitung

Für die Creme werden die Avocados zunächst geschält, entkernt und dann zusammen mit den Basilikumblättern und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein püriert. Die Creme wird anschließend mit Salz und Pfeffer nach Belieben gewürzt.

Das Hähnchenfilet wird gewaschen und in Streifen geschnitten. Zum panieren, werden die Streifen erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und abschließend Paniermehl gewendet.

Die fertig panierten Filetstreifen werden dann in ausreichend Fett goldbraun gebraten und mit der Avocadocreme serviert.