

Caesar-Salad-Wrap



1 Becher Buttermilch
1 TL Senf
1/2 Zitrone Saft
100 g Parmesankäse gerieben/gehobelt
150 ml Pflanzenöl
1 Hähnchenbrust in kleine Stücke geschnitten
200 g Mehl
80 g Stärkemehl
1-2 TL Hähnchen-Gewürz-Mischung
3 Köpfe Romana-Salat
1 Handvoll Kirschtomaten geviertelt
Öl zum frittieren

1. Gieße 150 ml der Buttermilch in ein hohes Glas und bereite daraus das Dressing zu. Vermenge die Buttermilch mit Senf, dem Saft einer halben Zitrone und 80 g geriebenen Parmesan. Mixe alles mit einem Pürierstab gut durch und gieße dabei langsam das Öl mit dazu, bis du ein Dressing mit dickflüssiger Konsistenz hast.
2. Fülle die klein geschnittene Hähnchenbrust in den Becher mit der restlichen Buttermilch und lass die Stücke darin 20 Minuten marinieren.
3. Mische in der Zwischenzeit Mehl mit Stärkemehl und der Gewürzmischung. Gieße dann die Hähnchenstücke aus der Buttermilch ab und wälze sie in der Mehlmischung. Backe die Hähnchenstücke in einem Topf mit heißem Fett aus und lass sie gut abtropfen.
4. Halbiere den Salat der Länge nach. Entferne die Salatherzen und schneide diese in dünne Streifen. Gib den geschnittenen Salat und die Tomaten zum fertigen Dressing und verrühre alles gut miteinander. Befülle dann die Salatblätter mit dem Tomaten-Buttermilchdressing, verteile die frittierten Hähnchenstücke darauf und streue Parmesan darüber.