



Sesambagel mit Hähnchenschnitzel

dazu Ofenkartoffeln und Wildkräutersalat



30-40min



3-4 Personen

Heute machen wir die Nacht zum Tage! ... Das Frühstück zum Abendessen? Egal, ein leckerer Bagel hat keine Bürozeiten, der ist immer für uns da. Und dieses Modell überzeugt auf ganzer Linie: Saftiges Hähnchen mit raffinierter Panko-Kürbiskern-Panade, mystisch anmutender Salat mit Kräutern, ein currywürziger Joghurtdip und dazu krosse Ofenkartoffeln - welcher Bagel wäre da nicht gerne mit von der Partie?

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 50g Kürbiskerne
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 3 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 1214kcal, Fett 59.5g,
Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 53.6g



A top-down view of two pieces of breaded fish fillets resting on a white rectangular plate. The fillets are irregular in shape, roughly oval, and are heavily coated in a thick, golden-brown breading. The breading is textured, with visible dark specks, likely herbs or spices, embedded within it. The plate is set against a neutral, light-colored background.

A top-down view of a clear glass bowl containing a mixture of white cream, a dollop of orange-brown paste, and a pile of chopped green onions. The bowl is set against a light gray, textured background.

Den **Salat** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen. Die **Bagels** aufschneiden und beide Hälften mit etwas **Dip** bestreichen. Die **unteren Bagelhälften** mit je **1 Schnitzel** und etwas **Salat** belegen. Mit den **oberen Bagelhälften** abdecken und die **Bagels** mit den **Ofenkartoffeln**, dem **übrigen Dip** und dem **restlichen Salat** servieren.