Hühnerschnitzel mit Sesamkruste

Dieses Rezept für Hühnerschnitzel mit Sesamkruste ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch für Menschen mit Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel
2 EL	Honig
2 TL	Dijonsenf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
60 g	Sesam
	Butterfett (zum Braten)

Zubereitung

1. Für **Hühnerschnitzel mit Sesamkruste** zunächst die Hähnchenschnitzel salzen und pfeffern. Honig in einem kleinen Topf erwärmen und mit dem Senf verrühren.

2. Das Hühnerfleisch mit der Honig-Senf-Creme bestreichen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Schnitzel rundherum in Sesam wälzen und leicht andrücken.

3. Butterfett in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, bei Bedarf das überschüssige Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen und die Schnitzel sofort servieren.

Tipp

Zum Hühnerschnitzel mit Sesamkruste schmecken Bratkartoffeln und Blattsalat.