

## *Wachtelbrüstchen mit Curry-Honig-Sosse*

*Eine kleine, aber ungemein leckere Vorspeise!*

**4 Wachtelbrüstchen** allenfalls enthäuten. Je zwei Brüstchen auf ein Spiesschen stecken und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

**Einige Zweiglein Petersilie** und **einige Halme Schnittlauch** schneiden und mit **2 EL Paniermehl** vermischen. **1 Ei** verquirlen. **1 TL Curry**, **1 EL Honig**, **1 EL Senf** und **1 EL Crème fraîche** zusammen verrühren, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und in ein Schüsselchen geben.

Die Brüstchen erst durch das Ei ziehen, dann im Kräuterpaniermehl wenden, dieses gut andrücken.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Spiesschen darin bei mittlerer Hitze sieben Minuten braten.

Zusammen mit der Sosse servieren.

