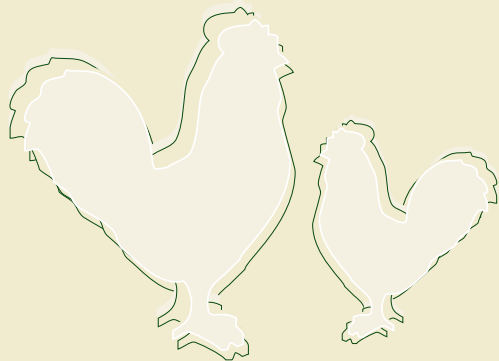


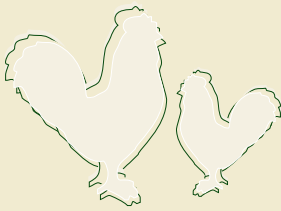


HÄHNCHENSALAT „BAYERISCHE ART“

mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gurke und Schnittlauch



Landgeflügel



HÄHNCHENSALAT „BAYERISCHE ART“

mit roten Zwiebeln, Radieschen,
Gurke und Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilets
	Salz
1	rote Zwiebel
1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
1	Gurke
2 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Honig
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, mit 1 TL Salz würzen, langsam zum Kochen bringen, etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprikas, Gurke und Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Für das Dressing das Sonnenblumenöl mit Essig und Honig verrühren. Das abgekühlte Fleisch in Stücke zupfen und zusammen mit dem Gemüse locker vermischen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze etwa 5 Minuten durchziehen lassen und den Hähnchensalat angerichtet servieren.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefluegel.de