# Feldsalat mit Hühnerbrust

Der knackige Feldsalat mit Hühnerbrust ist ein leichter, proteinreicher Salat mit Tomaten, knusprigen Toastbrotwürfeln und Parmesan.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Scheiben | Toastbrot |
| 300 g | Feldsalat |
| 400 g | Hühnerbrüste |
| 200 g | Cocktailtomaten |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Balsamico Bianco |
| 3 EL | Olivenöl extra vergine |
| | Salz und Pfeffer |
| Nach Belieben | Parmesan gerieben |
| | Pflanzenöl (zum Anbraten) |

## Zubereitung

1. Für den **Feldsalat mit Hühnerbrust** das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel rundum goldbraun anbraten. Anschließend beiseite stellen.

2. Den Feldsalat gründlich putzen, waschen und trocken schleudern. Hühnerbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktail-Tomaten waschen und halbieren.

3. In einer Bratpfanne Pflanzenöl erhitzen und das Hähnchenfleisch 5–6 Minuten rundum, goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat auf Tellern anrichten, das Fleisch und die Tomaten darüber verteilen. Weißen Balsamico-Essig und Olivenöl mit Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen und über den Salat träufeln. Zum Schluss den

Parmesan frisch darüber reiben und mit den gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

## Tipp