Hühnerbrust-Salat

Der Hühnerbrust-Salat ist ein beliebtes leichtes Gericht. Einfach und rasch zubereitet, auch für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
300 g	Blattsalat Mix
100 g	Vogerlsalat
125 g	Cocktailtomaten
4 Stk.	Radieschen
1 EL	Balsamico-Essig
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Kräuter (frisch)

Zubereitung

1. Für den **Hühnerbrust-Salat** die Hühnerfilets unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Frühlingszwiebel, Cocktailtomaten und Radieschen waschen und putzen und klein schneiden. Blattsalat-Mix und Vogerlsalat waschen und trocken schleudern. In Stücke zupfen oder schneiden. Den Salat portionsweise auf Teller verteilen. Frische Gartenkräuter fein schneiden und über den Salat streuen.

3. Für das Dressing Balsamico Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schale

verrühren. Das Olivenöl zum Schluss unterrühren. Salatdressing über den Salat verteilen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrust Stücke zirka 5 Min. braten, mehrmals wenden. Das gebratene Hühnerfleisch portionsweise über den Salat legen.

Tipp

Baguette oder Ciabatta zum Hühnerbrust-Salat reichen. Beim Salat kann natürlich nach Belieben variiert werden. Gurken, Paprika, Karotten, Mais und vieles mehr.