

# Salat Rezepte

## Ackersalat Mit Hähnchenbruststreifen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hauptgericht, Huhn, Salat

---

150 g Feldsalat	1 Honig
300 g Hähnchenbrustfilet	1/2 Weiße Zwiebel
1 Bestes Walnussöl	50 g Butter
1 Rotweinessig	2 Toastbrot
1 Schuß Salz	50 g Parmesan
schwarzer Pfeffer	

---

Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Walnussöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer je nach Geschmack in eine Schüssel geben und vermischen.

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden, in Butter rundherum braten.

Danach die Hähnchenbruststreifen mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 250 Grad Celsius überbacken.

Jetzt den Feldsalat mit der Walnussvinaigrette anmachen und auf einem Vorspeisenteller anrichten.

Hähnchenbruststreifen, Croutons und die bereits in Würfel geschnittene Zwiebel nach Belieben anrichten.