Nah&Frisch

AMA, Geflügelküche | Professional

Hühnersalat

Hauptspeise | Geflügelgerichte | Salate

ZUBEREITUNG

Öl erhitzen, Filet salzen und braten, überkühlen lassen. Salat, Trauben und Äpfel waschen. Jungzwiebel und Äpfel blättrig schneiden. Fleisch in schräge Scheiben schneiden, Teller mit Salatblätter auslegen. Trauben, Apfelscheiben und Jungzwiebeln darauf anrichten. Mit der Marinade aus Suppe, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer übergießen. Kurz rasten lassen. Hühnerfleisch darauf fächerförmig auflegen. Servieren.

ZUTATEN

- 400 g Hühnerbrustfilet
- 1 rotbackiger Apfel
- 10 dag weiße Trauben
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 80 g Vogerlsalat
- 1 Friseésalat
- 1 Chicorée
- Schnittlauch
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Hühnersuppe
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl