WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar-Salat mit Hähnchenbrust

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets (aus deutscher Erzeugung)
2 Köpfe Romanasalat
30 g Parmesan gerieben
30 g Parmesan gehobelt
100 g Joghurt
50 g saure Sahne
2 EL Aceto Balsamico Bianco
3 Scheiben Toastbrot
30 g Butterschmalz
4 Eier



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar-Salat mit Hähnchenbrust

Zubereitung:

1. Joghurt, saure Sahne, Essig und geriebenen Parmesan zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat mischen. Nebenbei die Eier hart kochen.



2. Hähnchenfilets in 1 TL Butterschmalz von beiden Seiten circa 7 bis 9 Minuten anbraten.



3. Toastwürfel in 2 TL Butterschmalz goldbraun rösten.

Caesar-Salat mit Hähnchenbrust



4. Caesar-Salat mit Hähnchenbrustfilet anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar-Salat mit Hähnchenbrust



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**