



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



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!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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-gefluegel.de