



## Hähnchenfilet mit Erdbeersalsa

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets (aus deutscher Erzeugung)
- 0.5 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 500 g Erdbeeren
- 6 EL Öl
- 2 EL Honig
- 1 TL Chili
- Minze
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1 Kopfsalat



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 442 kcal, 20 g Fett, 20 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten



## Hähnchenfilet mit Erdbeersalsa

### Zubereitung:

1. Zuerst Gurke und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Erdbeeren ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles mit 4 EL Öl, Honig, gehackter Minze, Chili und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Dann die Hähnchenfilets in 2 EL Öl von jeder Seite...



3. ...5 bis 7 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.



## Hähnchenfilet mit Erdbeersalsa

4. Den Kopfsalat putzen und kleinzupfen. Die Hähnchenfilets aufschneiden und auf dem Salat mit der Erdbeer-Salsa anrichten. Lecker!



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](http://www.deutsches-gefluegel.de)