WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenstreifen auf Pilz-Kürbis-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschnitzel
5 EL Olivenöl
125 g Kräuterseitlinge
400 g Champignons
250 g Pfifferlinge
500 g Hokkaido Kürbis
1 Apfel
1 EL Zucker
3 EL Walnussöl
3 EL Apfelessig
Kresse
Salz und Pfeffer
125 g Salatmischung
2 EL Kürbiskerne

Nährwerte:

Pro Portion ca. 553 kcal, 26 g Fett, 27 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

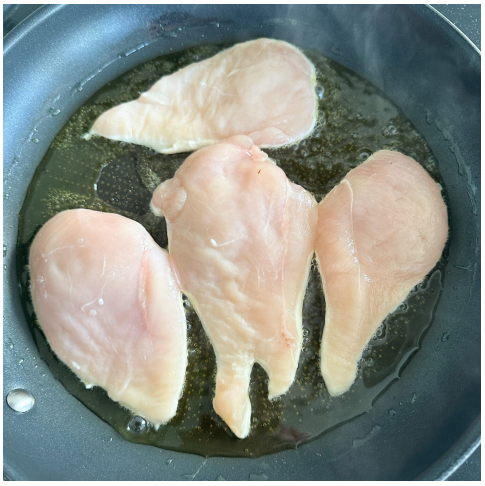
Hähnchenstreifen auf Pilz-Kürbis-Salat

Zubereitung:

1. Zuerst die Pilze putzen, kleinschneiden, in 1 EL Olivenöl anbraten und zur Seite stellen.

2. Dann den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, in dünne Spalten schneiden und in 1 EL Olivenöl von beiden Seiten anrösten. Auch zur Seite stellen.

3. Jetzt die Hähnchenschnitzel in 2 EL Öl von beiden Seiten…



Hähnchenstreifen auf Pilz-Kürbis-Salat

4. …jeweils 3 bis 5 Minuten scharf anbraten und in Streifen schneiden.

5. Den Apfel in Spalten schneiden, entkernen, in 1 EL Olivenöl anbraten und mit Zucker karamellisieren.

6. Jetzt noch Wallnussöl, Apfelessig und Kresse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat mischen.

7. Zum köstlichen Finale alles anrichten, mit Hähnchenstreifen toppen und

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenstreifen auf Pilz-Kürbis-Salat

mit Kürbiskernen 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-geflügel.de**