WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf lauwarmem Endiviensalat

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
5 EL Öl
Salz und Pfeffer
200 g Crème fraîche
50 ml Kräuteressig
1 EL Agavendicksaft
1 TL Senf
1 Endiviensalat
3 Lauchzwiebeln
200 g Feta
50 g Granatapfelkerne
4 EL Haselnüsse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 610 kcal, 38 g Fett, 18 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf lauwarmem Endiviensalat

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in 2 EL Öl von beiden Seiten…



2. …jeweils etwa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 80 Grad
   warmhalten.



3. In der Zwischenzeit Crème fraîche, 3 EL Öl, Kräuteressig, Agavendicksaft, Senf
   sowie etwas Salz und Pfeffer glattrühren.

Hähnchenfilet auf lauwarmem Endiviensalat



4. Jetzt die Hälfte des Endiviensalats bei mittlerer Hitze in der Pfanne kurz erwärmen.



5. Anschließend mit dem restlichen Endiviensalat, Lauchzwiebelringen, zerbröseltem Feta, Granatapfelkernen, gehackten Haselnüssen und dem Dressing
vermengen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf lauwarmem Endiviensalat

6. Zum Schluss die Hähnchenfilets auf dem lauwarmen Salat anrichten und genießen. Lecker!





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**