

Hähnchenfilet auf Radicchio-Chicoreé-Salat

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets
6 EL Walnussöl
2 EL Essig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
300 g Radicchio
2 Chicorée
1 Apfel
125 g Rucola
2 EL Öl
2 EL Kräuterbutter
200 g Käse
50 g Walnüsse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 599 kcal, 34 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Hähnchenfilet auf Radicchio-Chicoreé-Salat

Zubereitung:

1. Für das Dressing Walnussöl mit Essig, Senf und einer Prise Salz und Pfeffer mischen.



2. Als nächstes Radicchio, Chicorée und Apfel putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Dressing unterheben und ziehen lassen.



3. Jetzt die Hähnchenbrustfilets in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Hähnchenfilet auf Radicchio-Chicoreé-Salat

4. Die Kräuterbutter auf den Hähnchenbrustfilets schmelzen lassen und in Scheiben schneiden.



5. Hähnchenfilets auf dem Radicchio-Chicoreé-Salat anrichten, mit Käse und Walnüssen toppen und genießen! Leichter geht`s nicht. ☺



Hähnchenfilet auf Radicchio-Chicoreé-Salat



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**