

HÜHNERBRUST AUF BUNTEM SALAT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Hühnerbrust
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- 1/4 Eisbergsalat
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 kleine Dose Ananas in Stücken
- 150 g Gouda
- 2 hartgekochte Eier
- etwas Schnittlauch

Basilikum Dressing:

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Zitronensaft
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Hühnerbrust mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in etwas Olivenöl auf beiden Seiten langsam goldbraun braten. Den Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Goudakäse kleinwürfelig schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die hartgekochten Eier schälen und ebenfalls halbieren. Ananasstücke abtropfen lassen. Den Eisbergsalat anrichten, Käsewürfel, Ananasstücke, Cocktailtomaten und Eierhälften darüber geben. Die gebratene Hühnerbrust in Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Für das Basilikumdressing Basilikum waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Sauerrahm mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und den gehackten Basilikumblättern vermischen und über den Salat gießen. Mit Schnittlauch garniert servieren.