



Blattsalat mit Hähnchenstreifen

2 Stücke WIESENHOF Marinierte
Hähnchenbrustfilets "Texas"
200 g gemischte Blattsalate
1 Apfel
1 TL Zitronensaft
4 EL Weißweinessig
2 EL Apfelsaft
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 TL Senf
5 EL Olivenöl
6 halbe Walnusskerne
20 g Parmesan

Schritt 1

Salate waschen, trockenschleudern und zerkleinern. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2

Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Öl unterschlagen. Walnusskerne hacken. Parmesan grob hobeln.

Schritt 3

Marinierte Hähnchenbrustfilets „Texas“ 12-15 Minuten braten, dann in Streifen schneiden.

Schritt 4

Salate und Apfelstücke mit dem Dressing mischen und in Schälchen oder auf Teller verteilen. Nüsse und Parmesan darüber streuen. Hähnchenstreifen darauf geben und servieren.