Chicken Schmiede Muffins mit Rucola-Himbeer-Salat

1 Packung Chicken Schmiede Hähnchen-Muffins "Kakao-Chili"
400 g Spitzpaprika
250 g Rucola
200 g Himbeeren
40 g Pinienkerne
5 EL Olivenöl
4 EL Himbeeressig oder Weißweinessig
1/2 TL Honig
Salz, schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Spitzpaprika waschen, Stielansatz und Kerne entfernen und die Spitzpaprika in dünne Ringe schneiden. Rucola abbrausen, trockenschütteln und eventuell etwas kleiner zupfen. Himbeeren vorsichtig waschen und trockentupfen.

Schritt 2

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie bräunen und duften. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Spitzpaprikaringe darin kurz anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schritt 3

In einer großen Schüssel zwei Himbeeren in dem Essig fein zerdrücken und mit dem Honig verrühren. 4 EL Olivenöl und 2 EL Wasser unterquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzpaprika, Rucola, Himbeeren und Pinienkerne vorsichtig unter das Dressing heben.

Schritt 4

Chicken-Muffins nach Packungsaufschrift grillen und mit dem Rucola-Himbeer-Salat genießen.