



Knuspriger Brotsalat mit Hähnchenfilets

Bunter, knuspriger Brotsalat mit saftigen Hähnchenfilets und einem erfrischenden Dressing. Köstlich und schnell zubereitet – perfekt für den Feierabend!

Zutaten

4 Portionen

0.5 Baguette
0.5 Kopf Radicchio
1 Romana Salatherz
2 Hähnchenbrustfilets
Byodo Meersalz
6 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
3 Knoblauchzehen
60 g Parmesan, gerieben
100 g Oliven, entsteint aus dem Glas
Dressing
3 EL Byodo Rotweinessig
4 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
1 EL Honig
100 ml Wasser
Pfeffer
0.5 Zitrone

Zubereitung

Baguette in mundgerechte Würfel schneiden und beiseitestellen. Radicchio und Romana Salatherz in Stücke zupfen, waschen, trocknen und in eine große Schüssel geben.

Hähnchenbrustfilets der Länge nach halbieren. Filets mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit 3 EL Brat-Olive ca. 5 Minuten von beiden Seiten braten, nach dem Wenden die Knoblauchzehen hinzugeben und zu Ende braten. Hähnchen und Knoblauchzehen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Nochmal 3 EL Brat-Olive in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die Brotstücke rösten. Die Croutons leicht salzen und ca. 8-10 Minuten braten, bis das Brot knusprig und goldbraun ist.

Das knusprige Brot in die Salatschüssel geben. Geröstete Knoblauchzehen, Rotweinessig, Olivenöl, Honig, etwas Wasser, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Das Dressing über den Salat geben und alles vermischen. Zusätzlich noch etwas Zitrone darüber träufeln. Die Hähnchenfilets in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Parmesan über den Salat streuen, Oliven leicht zerdrücken und auf den Salat geben.