



Griechischer Bio-Hähnchen-Teller

mit knackigem Bauernsalat mit Feta



ca. 20min



2 Personen

Ein Joker, wenn es schnell gehen soll und griechische Aromen das sind, wonach dir der Sinn steht: Oregano heißt das Zauberwort. Er ist die köstliche Zutat, mit der du das zarte Bio-Hähnchenbrustfilet und den knackigen Salat aus frischer Gurke, Tomaten und Zwiebeln, Fetakäse und Oliven verfeinerst. Wer gleich noch ein bisschen Griechisch lernen möchte, wünscht seinen Liebsten: Kali orexi!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 100g Feta ¹
- 1 Pck. schwarze Oliven

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 33.8g,
Kohlenhydrate 15.6g, Eiweiß 59.0g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Fleisch braten

A top-down view of a white rectangular cutting board placed on a grey textured surface. On the board, there are two distinct piles of chopped vegetables. The pile on the left consists of small, irregular pieces of green cucumbers with some darker green skin visible. The pile on the right consists of small, irregular pieces of red tomatoes, showing the bright red flesh and some seeds. The cutting board has rounded corners and a slight shadow on the right side.

3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Gurke** der Länge nach vierteln und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



4. Salat mischen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Tomaten**, die **Gurken**, den **restlichen Oregano nach Geschmack** und 1 EL Olivenöl zu einem **Salat** vermengen.



5. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Oliven** in dünne Ringe schneiden.



6. Anrichten und servieren

Den **Feta** und die **Oliven** unter den **Salat** mengen und den **Salat** mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Essig nach Geschmack würzen. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden, mit dem **Salat** anrichten und servieren.