



Hähnchen-Fitness-Salat

mit Karotten und Kräutervinaigrette



30-40min



2 Personen

Ein leichter Salat perfekt für einen lauen Sommerabend: Mit saftigen Hähnchenstreifen, nussigem Feldsalat, fruchtigen Tomaten, knackigen Karotten und frischer Petersilie in einer Vinaigrette mit köstlich-süßer Balsamicocreme kann nichts schiefgehen. Angeröstete Kürbiskerne als leckeres Knusper topping erhöhen den Genussfaktor. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 25g Kürbiskerne
- 1 Karotte
- 2 Tomaten
- 10g Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 465kcal, Fett 22.7g, Kohlenhydrate 25.6g, Eiweiß 35.8g



1. Panade mischen

Für die **Panade** 2EL Weizenmehl mit **1EL Gulaschgewürz**, 1/2TL Salz und 1 Prise Zucker vermischen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, der Länge nach in ca. 2cm breite Streifen schneiden und mit 1TL Olivenöl einreiben, anschließend in der **Panade** wenden und vollständig damit bedecken.



3. Fleisch braten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne 1EL Olivenöl stark erhitzen. Die **Hähnchenstreifen** etwas abklopfen, dann rundum 4-5Min. goldbraun anbraten. Ggf. in zwei Pfannen anbraten, damit die **Hähnchenstreifen** schön knusprig werden.



4. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Karotte** ggf. schälen und mit einem Sparschäler rundherum in Streifen schneiden. Die **Tomaten** achteln, dabei den Strunk entfernen. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann diese in einer kleinen Pfanne mit 1EL Wasser oder Öl 2-3Min. andünsten.



5. Dressing anrühren

Aus **1EL Zwiebeln**, 1EL Olivenöl, der **Balsamicocreme**, 1EL Wasser und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat fertigstellen

Den **Feldsalat** mit den **Karotten**, den **Tomaten**, der **1/2 der Petersilie**, den **restlichen Zwiebeln** und dem **Dressing** vermengen und auf Teller verteilen. Den **Salat** mit den **Hähnchenstreifen**, der **restlichen Petersilie** und den gerösteten **Kürbiskernen** garnieren und servieren.