

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Birnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Einfach, Geflügel, Huhn, Salat, Obst

300 g	Hähnchenbrustfilet	150 g	Römersalat
2 Essl.	Öl	30 g	Haselnusskerne
	Salz	2 Essl.	Weißweinessig
	Pfeffer	1/8 Liter	Schlagsahne
100 ml	Wasser	30 g	Doppelrahmfrischkäse

Hähnchenbrustfilet im heißen Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 rundherum braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Wasser dazugießen und zugedeckt 15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 weitergaren.

Römersalat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Das noch warme Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Salat auf einer Platte anrichten.

Nüsse in einer trockenen Pfanne kurz auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 rösten und im Universalzerkleinerer grob hacken.

Den Bratensaft mit Essig, Sahne und Frischkäse glattrühren. Die Soße über den Salat träufeln und mit Nüssen bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Statt Frischkäse kann man auch einen milden Blauschimmelkäse nehmen.