

# Geflügel Rezepte

## Geflügelsalat Mit Weintrauben

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Weight, Obst, Gemüse

---

400 g Eichblattsalat (oder - Blattsalat der Saison)	Zitronensaft
320 g Weintrauben	4 Teel. Pflanzenöl
120 g Geräucherte Putenbrust	Thymian
4 Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer

---

Gewaschenen Salat gut abtropfen lassen oder in der Salatschleuder trocknen, auf einem großen Teller anrichten.

Weintrauben halbieren und entkernen, Putenbrust in Streifen schneiden und über den Salat verteilen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade vermischen, über den Salat gießen und sofort servieren.

Tipp: Blattsalate in der Salatschleuder getrocknet, halten (ohne Marinade) einige Tage im Kühlschrank frisch. Anstelle von geräucherter Putenbrust eignet sich sehr gut gebratenes, gekochtes oder gegrilltes Hühnerfleisch oder Putenfleisch.