



ZUTATEN

1 Hähnchenfilet
Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
Blattsalat
Ruccola
Gurken
Tomaten
1 EL Preiselbeeren

für das Dressing:
500 ml Joghurt
1 EL Senf
1 EL Ketchup
100 ml frisch gepreßtem Orangensaft
2 EL Balsamico
1 EL Olivenöl
Dill, Pfeffer und Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfilet panieren und in Butterschmalz oder Öl goldbraun ausbacken und schräg in 4-5 Streifen schneiden.
Blattsalat in gabelgerechte Größe schneiden und mit Ruccola mischen.
Gurken und Tomaten in Würfel schneiden und unter den Blattsalat mischen.

Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen und über den Salat geben.

Die warmen Backhendelstreifen
auf den Salat geben.
Preiselbeeren auf den Teller geben und mit Zitronenscheiben garnieren.