



# BLATTSALAT MIT PFLAUMENDRESSING UND HÄHNCHENSTREIFEN

## ZUTATEN

- ▶ 250 g Kopfsalat
- ▶ 150 g Radicchio
- ▶ 20 g Schalotten
- ▶ 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- ▶ 2 EL Aceto Balsamico
- ▶ 1 EL Pflaumenmus
- ▶ 1 EL THOMY Delikatess-Senf  
mittelscharf (Tube)
- ▶ 200 g Hähnchenbrustfilet
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Kopfsalat und Radicchio putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
2. THOMY Reines Rapsöl mit Aceto Balsamico, Pflaumenmus und THOMY Delikatess-Senf mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis eine gebundene Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken, die Schalottenwürfel untermischen.
3. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas THOMY Reines Rapsöl anbraten. Salat mit dem Dressing mischen und mit den Hähnchenstreifen servieren. Wie empfehlen: Nach Belieben können dazu auch geröstete Pinienkerne oder Walnüsse oder Croutons gereicht werden.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	177 kcal
Fett	12 g
Protein	14 g

🕒 15 Minuten

🍴 4 Portionen

