

Honig-Hähnchenbrust

Zutaten:

gefunden bei www.knorr.de

150 g Hähnchenbrustfilet
100 g geputzte gemischte Blattsalate (z. B. Eichblattsalat, Lollo Bionda, Radicchio)
1/2 rote Paprikaschote
4 EL Walnußöl
2 EL Honig
1 TL Sesamsamen
1 Beutel KNORR Salatkrönung "7-Kräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Blattsalate auf Tellern anrichten. Paprikaschote entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Auf dem Salat verteilen.
Honig mit 1 EL Öl und Sesam verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilet 5-10 Minuten darin marinieren. In einer Pfanne in 1 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
Beutelinhalt Salatkrönung mit 3 EL Wasser und restlichem Öl verrühren und über den Salat träufeln. Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und neben dem Salat anrichten.

[Druck-Version](#)

