



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Griechischer Hähnchen Kritharaki Salat

Griechischer Hähnchen Kritharaki Salat

350 g Liakada Kritharaki

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Hähnchenbrustfilets

2 Esslöffel Oregano, getrocknet

1 Esslöffel Basilikum, getrocknet

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

1 Salatgurke

2 Schalotten

200 g Kirschtomaten

3 Spritzer Leverno Zitronen-Fix

200 g Tsatsiki-Sauce

120 g Feta, zerbröckelt

Griechischer Hähnchen Kritharaki Salat

1.

Kritharaki nach Packungsanweisung zubereiten. Beiseite stellen. Gurke, Schalotten und Tomaten in Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten jeweils 6-8 min. goldbraun anbraten und mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.

Kritharaki in den Boden einer Schüssel geben. Gurke, Schalotte und Tomaten dazugeben. Zitronen-Fix darüber geben und alles gut vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen in die Schüssel legen und alles mit Feta garnieren. Tsatsiki-Sauce darüber geben.