



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Hähnchensalat mit Trauben

Hähnchensalat mit Trauben

400 g Hähnchenbrustfilet

400 ml Daily Meal Geflügel-Fond

40 g Walnusskerne

150 g helle kernlose Weintrauben

2 Stange(n) Staudensellerie

250 g Rucola

1 Zehe(n) Knoblauch

5 Esslöffel Apfelessig

2 Esslöffel Traubenkernöl

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz & Pfeffer

Hähnchensalat mit Trauben

1.

Geflügel-Fond in einem Topf zum Kochen bringen und die Hähnchenbrustfilets hineinlegen. Zugedeckt bei kleiner

Hitze ca. 15–20 min. kochen.

Nüsse grob hacken. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern.

Knoblauch fein hacken. Mit Essig, Ölen, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verrühren.

Fertiges Hähnchen abtropfen lassen und in kleine, längliche Stücke schneiden.

Hähnchen, Nüsse, Sellerie, Spinat und Weintrauben vermengen und vor dem Servieren das Dressing über den Salat geben.