

# Rucolasalat mit warmen Hähnchenbruststreifen

Salat mit Rauke, Hähnchenbrust und einem Balsamico-Sahne-Dressing

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 300 g Rucola (Rauke)  
200 g Kirschtomaten  
300 g Hähnchenbrustfilet  
1 EL Speiseöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Dressing:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
4 EL Balsamico Bianco  
Zucker  
Cayennepfeffer

- 1 Vorbereiten:**  
Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.
- 2 Dressing:**  
Zutaten miteinander verrühren und mit Cayennepfeffer abschmecken.
- 3 Hähnchenbruststreifen:**  
Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrustfilet darin rundum braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Salatzutaten auf 4 Teller verteilen. Dressing darüberträufeln und mit Hähnchenbruststreifen dekorativ anrichten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Salat schmeckt auch gut mit anderen Blattsalaten, z. B. Chicorée.
- Servieren Sie frisches Baguette dazu.