


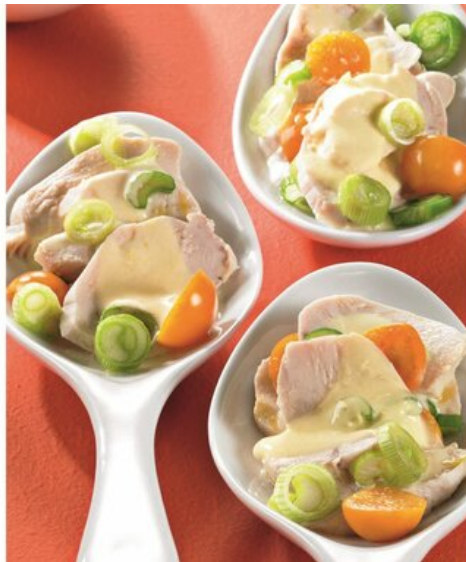
Schneller Geflügelsalat

Hähnchenbrust mit Frühlingszwiebeln und cremigem Dressing

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Hähnchenbrustfilet
Salz
3 Frühlingszwiebeln
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
4 EL Orangensaft
Curry
1 TL Kräuternessig, z. B.
Estragonessig
100 g Physalis
(Kapstachelbeeren)

1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze etwa 20 Min. garen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Fleisch aus dem Sud nehmen, erkalten lassen und in Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

Crème fraîche mit Orangensaft, Curry, Essig und Salz verrühren. Fleischscheiben mit Frühlingszwiebeln und der Hälfte der Marinade vermengen und 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Verzieren:

Physalis aus der Hülle lösen, waschen und halbieren. Geflügelsalat mit den Physalis anrichten. Übrigen Dip darüber sprenkeln.