

Geflügelsalat mit Balsamico

659

Typ: Salat

Quelle: Meine Familie und ich 2004, 8, 44

Bemerkungen: BITTE BEACHTEN: SALAT MUSS 1 STUNDE ZIEHEN

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets
Salz, Pfeffer,
3 EL Öl
200 g Champignons
100 g grüne Weintrauben
4 EL süßer Sherry
1 großes Bund Petersilie
1 TL rosa Pfefferbeeren
3 EL Balsamico-Essig
3 EL Traubensaft,
2 EL Senf (scharf),
4 EL Olivenöl

Rezept:

1. Hähnchen abbrausen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl rundum 8-10 Minuten braten. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
2. Pilze putzen, vierteln. Trauben abbrausen und abzupfen. Pilze und Trauben im Bratfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry 1 Minute zugedeckt dünsten. Abkühlen lassen.
3. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. Pfefferbeeren zerstoßen. Essig, Saft, Senf, Pfeffer und Öl verrühren, würzen. Trauben, Pilze, Hähnchen mischen, mit dem Dressing anmachen, 1 Stunde ziehen lassen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.