

Salat mit gebratener Hähnchenbrust

Salade Soleil



Zutaten für zwei Personen:

80 g grüner Mischsalat
1 große Tomate in Scheiben
1 gekochtes Ei, geviertelt
80-100 g gebratene Hähnchenbrust in Streifen
2 Scheiben Bergkäse in Streifen
4 Radieschen in Scheiben
6 schwarze Oliven in Scheiben
6-8 Radicchio-Blätter (Rosso di Treviso)

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Aceto Balsamico
6 EL Sonnenblumenöl

1. Gewaschenen und gut abgetropften grünen Mischsalat durch die angerührte Vinaigrette ziehen und als Bett auf den Portionstellern anrichten.
2. Übrige Zutaten darauf verteilen, mit Radicchio-Blättern und Eivierteln garnieren.
3. Den so angerichteten Salat noch mit zusätzlicher Vinaigrette beträufeln - das kann aber auch jeder am Tisch selbst machen.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto im Buvette Tahiti Plage, Saint-Tropez, März 2008.

Auch die Bezeichnung Salade Soleil stammt von dort.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, große Salate, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023