

Kräutersalat mit Hühnerbrust

Für 6 Personen

4 Eier

30g Pinienkerne

400g Hühnerbrustfilets oder Putenschnitzel

(für Vegetarier können Sie statt dem Fleisch Büffelmozzarella verwenden!)

2 EL Olivenöl

Je eine Handvoll frischer Kerbel, Minze, Petersilie

2 TL Senf

200g Crème fraîche

2 EL Kapern

Salatherzen oder Eisbergsalat nach Wahl

Einige Cocktailtomaten zur Dekoration

Eier hart kochen und abschrecken

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und leicht salzen

Fleisch trockentupfen, leicht salzen und pfeffern

Olivenöl erhitzen und Fleisch von beiden Seiten goldbraun anbraten

Einige Kräuterblätter zum Garnieren beiseitelegen, restliche Kräuter mit dem Senf und der Crème fraîche mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen

Salat putzen, Eier schälen und in Scheiben schneiden, Fleisch in schräge Scheiben schneiden

Salat auf dem Teller verteilen, Fleisch und Eier auf dem Salat anrichten

Kräutersalsa darauf geben, mit den abgetropften Kapern und den Pinienkernen bestreuen

Mit den Kräuterblättern und den Cocktailtomaten garnieren.

