

Hähnchen Avocado Salat

Zutaten für 6 Personen:

500 g Hähnchenbrust
2 Stk. Avocado
6 Stk. Fleischtomaten
2 Stk. Gurken
1 Stk Limette (Schale abgerieben und den Limettensaft)
2 Packungen Kresse
4 EL Olivenöl
6 EL Balsamico Essig
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
Chiliflocken

Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Gurken vierteln, die wässrigen Kerne in einem Stück entfernen und die restliche Gurke klein schneiden.

Die Hähnchenbrust in kleine mundgerechte Stück schneiden und mit etwas Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken und abkühlen lassen.

Die Avocado von der Schale und dem Stein befreien und ebenfalls in kleine Stück schneiden. In einer großen Schüssel die Tomaten, Gurken, Avocado und Kresse vermengen. Die abgeriebene Limettenschale und den Saft, Balsamico Essig und Öl hinzufügen und vermengen.

Zum Schluss die gebratenen Hähnchenstücke hinzufügen und mit dem Salat vermischen. Erst danach final mit Salz und Pfeffer abschmecken. Da die Hähnchenbrust bereits gewürzt ist sollte man dies erst am Ende tun

Je nach Geschmack können einige Chiliflocken hinzugegeben werden.