



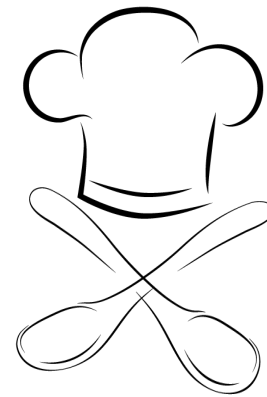
## Unsere Rezeptempfehlung: Pikanter Kartoffel-Hähnchen-Salat (4 Pers.)

### Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets (jeweils 125g)
- 25g Butter
- 1 rote Chili, gehakt
- 1 EL klarer Honig
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL frisch gehackter Koriander
- 600g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 50g dünne, grüne Bohnen halbiert
- 1 rote Paprika, in dünne Streifen
- 2 Tomaten, enthäutet, entkernt und gewürfelt

### Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- 1 EL Knoblauchessig
- 1 Prise Zucker
- 1 EL frisch gehackter Koriander



### Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Fleisch, Chili, Honig und Kreuzkümmel zufügen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Mischung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen, dann den Koriander einrühren. Währenddessen die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Bohnen in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren, abgießen und abkühlen lassen. Bohnen und Kartoffeln in eine große Schale geben und vermischen. Paprika und Tomaten zugeben, dann die Hähnchenfleischmischung unterrühren. Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Über den Salat gießen, gut vermischen und sofort servieren.

**Guten Appetit!!!**

Empfohlen von: *Ewa*