

## Avocado-Spinatsalat mit Cranberries und Hähnchenstreifen

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Salat

200 g Hähnchenbrust  
100 g frischer Babyspinat  
1 Avocado  
100 g Feta  
50 g Mandelblättchen  
50 g getrocknete Cranberries  
1 Esslöffel Öl

#### Für das Dressing

3 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1 Orange (gepresster Saft)  
1 Teelöffel Orangenabrieb  
1 Esslöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel Honig  
1 Teelöffel Senf  
1 Esslöffel Mohn  
Salz, Pfeffer

Zusammen in einer Schüssel schmecken diese köstlichen Leckereien noch viel besser: Frischer Spinat, cremige Avocado, süße Cranberries, würziger Feta, knusprige Mandeln und gebratenes Hähnchen. Geballte Salatpower,

die so richtig Spaß macht!

- 1 -

Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl in einer Pfanne scharf anbraten.

- 2 -

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie sich leicht braun färben.

- 3 -

Spinat waschen, Avocado entkernen und würfeln, Feta zerkrümeln. Zusammen mit Cranberries in eine große Schüssel geben.

- 4 -

Für das Dressing alle Zutaten in ein Einmachglas oder einen Dressing-Shaker geben und fest verschließen. Glas gut schütteln, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Über den Salat geben und untermischen.

- 5 -

Mit Hähnchenstreifen toppen und mit Mandeln garnieren.