

Zum Reinknien! Hähnchensalat mit Apfel und Senf-Dill-Dressing

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Dressing

2 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Ahornsirup
1 Teelöffel Senf
2 Zweig(e) Dill

Für den Salat

300 g Hähnchenbrustfilet
1 großer Apfel
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer

- 1 -

Hähnchenbrustfilets abwaschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze abgedeckt 8 Minuten kochen lassen.

- 2 -

Apfel schälen, entkernen und würfeln. Walnüsse und Dill hacken.

- 3 -

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.

- 4 -

Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Dressing abschmecken.

Eins kann ich dir sagen: Nachdem ich diesen Salat das erste Mal zubereitet habe, habe ich das Rezept direkt in den engen Kreis meiner Sammlung für schnelle Abendessen aufgenommen. Das Hähnchenbrustfilet wird gekocht und ist dadurch superzart und saftig. Wichtig dabei ist nur, dass du die Kochzeit beachtest - ruckzuck und das gute Fleisch ist knochentrocken. Aber wenn du dich brav an die Zeit hältst, steht dir ein Salat mit knackigem Apfel, zarten Pulled Chicken und einem besonders leckeren Dill-Dressing bevor. Probiere es aus – vielleicht ist dieses Rezept bald auch bei dir ein fester Bestandteil deiner Feierabendküche.