

Panzanella mit Hähnchen, Nektarine und Mozzarella

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

350 g Hähnchenbrust
1 Nektarine
1 Vollkornbaguette
100 g Mozzarella
15 g Minze
60 g Rucola
1 Schalotte
2 Esslöffel Weißweinessig
1 Zucchini
2 1/2 Esslöffel Olivenöl

Ein leichter Sattmacher-Salat, der ohne weiteres als ganzes Gericht durchgeht. Selbst die Brotbeilage kann man sich sparen, die hat er nämlich direkt mit im Gepäck. Eben ein Salat, der einfach alles hat!

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Baguette in grobe Würfel schneiden und auf einem Backblech mit 2 EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Brotwürfel ca. 8-10 Minuten im Ofen rösten, bis sie goldbraun sind.

- 2 -

Nektarine halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Zucchini mit einem Sparschäler oder Spiralschneider in breite Streifen schneiden. Zucchini mit 1 EL Weißweinessig in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Brotwürfel aus dem Backofen nehmen. Mozzarella in Würfel schneiden, Minze hacken.

- 4 -

Hähnchenbrust von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hähnchenbrust von jeder Seite ca. 5 Minuten darin anbraten. Anschließend beiseite stellen und in Würfel schneiden.

- 5 -

Für die Vinaigrette 1 EL Weißweinessig, 2 EL Olivenöl und Schalotte in einer Schale vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

In einer großen Schüssel alle Zutaten gut miteinander vermengen und die Vinaigrette unterrühren.