

Rezept

Bunter Kartoffelsalat mit Hähnchen

Ein Rezept von Bunter Kartoffelsalat mit Hähnchen, am 09.06.2026

Zutaten

400 g fest kochende Kartoffeln	Salz
200 g Möhren	100 g grüne Erbsen (frisch oder TK)
2 große Salzgurken (aus dem Glas)	1 hart gekochtes Ei
3 EL Mayonnaise	2 EL Weißweinessig
1 EL mittelscharfer Senf	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
250 g Hähnchenbrustfilets	1 EL Öl
2 TL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser aufsetzen und zugedeckt je nach Größe 25-35 Min kochen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.
2. Die Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In wenig Salzwasser in etwa 10 Min. bissfest kochen, nach 5 Min. die Erbsen zugeben und mitgaren. Das Gemüse in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
3. Die Salzgurken würfeln. Das Ei pellen und hacken. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Gemüse mischen. Die Mayonnaise mit Essig und Senf verrühren, unter die Gemüsemischung heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zum Servieren ziehen lassen.
4. Die Hähnchenbrustfilets mit Küchenpapier trockentupfen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl mit Butter erhitzen, die Hähnchenfilets darin bei mittlerer Hitze etwa 4 Min. pro Seite braten, die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch kurz nachziehen lassen. In Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.