

Rezept

Hähnchensalat mit Trauben

Ein Rezept von Hähnchensalat mit Trauben, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 kaltes Brathähnchen	1 Bund Rucola
250 g kernlose blaue Weintrauben	1 Stück Salatgurke (etwa 100 g)
100 g saure Sahne	1 EL Pesto
1 1/2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 EL kleine Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Haut vom Brathuhn nach Belieben abziehen. Das Fleisch von den Knochen lösen und zerpfücken oder in Stücke schneiden.

2. Rucola verlesen und von den dicken Stängeln befreien, waschen, trockenschleudern und grob hacken. Die Trauben waschen und halbieren. Das Gurkenstück waschen oder schälen und in kleine Würfel schneiden.

3. Die saure Sahne mit dem Pesto und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen, Rucola, Trauben, Gurke und Kapern mit der Sauce vermischen und abschmecken.