

Rezept

Hähnchensalat mit Basilikum

Ein Rezept von Hähnchensalat mit Basilikum, am 23.04.2024

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	4 Stangen Staudensellerie
150 ml Geflügelbrühe	1 Bund Basilikum
1 Radicchio	150 g fettarmer Frischkäse (5 % Fett)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet abbrausen, trocken tupfen und in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brühe in einem Topf aufkochen, Fleisch und Sellerie darin zugedeckt ca. 5 Min. garen. Danach in der Brühe abkühlen lassen.
2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in Blätter zerlegen oder in Streifen schneiden.
3. Hähnchen und Sellerie abtropfen lassen, die Brühe dabei auffangen. Den Frischkäse mit etwas Brühe glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Radicchio und Basilikum mischen, auf Teller verteilen und die Hähnchen-Sellerie- Mischung sowie das Dressing darübergeben.