

Rezept

# Hähnchensalat mit Trauben

Ein Rezept von Hähnchensalat mit Trauben, am 26.04.2024

## Zutaten

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