

## Rezept

# Hähnchensalat mit Walnüssen – türkische Meze

Ein Rezept von Hähnchensalat mit Walnüssen – türkische Meze, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Hähnchen (ca. 200 g)	<b>1 Bund</b> Suppengrün
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1</b> Lorbeerblatt
Salz	<b>2 Scheiben</b> Weißbrot (ca. 40 g; ohne Rinde)
<b>100 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Walnusskerne
<b>2 EL</b> Walnussöl	<b>2 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>1 große Msp.</b> Zimtpulver
<b>1 - 2 EL</b> Zitronensaft	Olivenöl und Chiliflocken (Pul Biber) zum Garnieren (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchen waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Suppengrün putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und 2 TL Salz dazugeben. Hähnchen zugedeckt aufkochen und in ca. 45 Min. gar köcheln. Herausheben und abkühlen lassen. Fleisch von einer Hälfte ablösen und die Haut entfernen. Brühe und übriges Fleisch anderweitig verwenden.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Brot in der Milch einweichen. Walnüsse auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 7 - 10 Min. rösten. Abkühlen lassen und die Häutchen zwischen den Händen abreiben.
3. Die Hälfte des Fleisches in Stücke schneiden, mit Walnüssen, ausgedrücktem Brot und den Ölen im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten. Das restliche Hähnchenfleisch hacken und unter die Paste mischen, dabei falls nötig 2 - 4 EL Brühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitronensaft würzen und den Salat auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Olivenöl und Chiliflocken garnieren.