

Rezept

# Salat mit gegrilltem Hähnchen

Ein Rezept von Salat mit gegrilltem Hähnchen, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> gegrilltes Hähnchen (ergibt ca. 300 g Fleisch)	<b>1</b> kleine Stange Lauch (50 g)
<b>1</b> kleine reife Avocado (50 g)	<b>1 EL</b> Öl
<b>4 EL</b> Essig	<b>1 TL</b> Worcestersauce
<b>150 g</b> Joghurt (1,5 % Fett)	<b>2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchen von Haut und Knochen befreien und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch schälen und nicht zu fein würfeln.
2. Aus Öl, Essig, Worcestersauce, Joghurt und Paprikapulver ein Dressing mischen. Alle Salatzutaten in einer Schüssel mischen, das Dressing darübergießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kräftig durchmischen und auf zwei Tellern servieren.