

Rezept

Warmer Pilzsalat mit Hähnchenspießen

Ein Rezept von Warmer Pilzsalat mit Hähnchenspießen, am 26.02.2024

Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilet	400 g gemischte Pilze (z.B. Egerlinge, Kräuterseitlinge, Austernpilze, Pfifferlinge)
1 TL Wacholderbeeren Salz	3 EL Olivenöl schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 EL Weinessig	1/2 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfilet abwaschen und abtrocknen, längs in schmale Streifen schneiden. Diese in Wellen auf Spieße stecken. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben und putzen, in Scheiben schneiden. Wacholderbeeren mit einem großen Messer hacken.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das übrige Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenspieße darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.
3. Inzwischen die Pilze mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen. Einige Minuten braten, dann den Weinessig darüberträufeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und unter die Pilze mischen.
4. Die Spieße salzen und pfeffern und mit dem Pilzsalat anrichten. Bald servieren, damit der Pilzsalat noch lauwarm ist.