

Rezept

Würzhähnchen mit Radicchio

Ein Rezept von Würzhähnchen mit Radicchio, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 2 EL Olivenöl | Pfeffer aus der Mühle |
| 350 g dünne Hähnchenschnitzel | 2 kleine Radicchio |
| 1 EL Butter | Salz |
| 1 kleines Römersalatherz | ½ TL edelsüßes Paprikapulver |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und halbieren. Von einer Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere Hälfte vierteln oder in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, durchpressen und mit Zitronensaft und -schale, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und im Würzöl ca. 1 Std. marinieren.
2. Den Radicchio putzen, vierteln, waschen und trocken schütteln. Die Radicchioviertel in der heißen Butter kurz schwenken, salzen und pfeffern. Das Hähnchen in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, dabei salzen und Zitronenstücke dazugeben.
3. Das Salatherz putzen, waschen, trocken schleudern und klein hacken. Den Salat ebenfalls zum Radicchio geben und mit den Hähnchenschnitzeln anrichten. Zuletzt das Paprika pulver darüberstäuben.