

# Salat mit gebratenem Hähnchen

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	600 g
Öl	3 EL
Paprika, edelsüß	1 TL
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Frischer Salat mit Dressing 800 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel 2 EL Öl, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren. Hähnchenbruststreifen damit vermengen.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Hähnchenbruststreifen darin ca. 4–5 Min. kross anbraten.

3. Salat auf Teller anrichten, Dressing darüberträufeln und mit gebratenen Hähnchenstreifen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer es scharf mag, gibt im ersten Schritt noch etwas Cayennepfeffer zu den Hähnchenbruststreifen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	586 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g