

## SALAT MIT BRUDERHAHNBRUST STREIFEN

### ZUTATEN

- 1 Salat nach Geschmack
- 1 Tomate
- 1 Karotte
- 1/4 Gurke
- 1 Pack Bruderhahn Brust  
Dressing
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Kräuter nach  
belieben



### ZUBEREITUNG

Lieblingssalat als Grundlage nehmen und gut waschen.

Die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden, die Karotten raffeln und zum Salat dazu geben.

Für die Bruderhahn Brust etwas Öl oder Butter in eine Pfanne geben. Die Brüstli würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika oder nach Belieben. In die heisse Pfanne geben, auf beiden Seiten 3-4 Minuten Goldbraun braten.

Für das Dressing:

Essig, Zitronensaft, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. Kurz vor dem Servieren über den Salat geben.