



Hühnerspieß mit buntem Gartenkräuter-Salat & Rahmdressing

Zutaten für 2 Personen:

1/2	kleine	Salatgurke	1	Prise	Salz
1	kleine	rote Zwiebel	1	Prise	Pfeffer
100	g	Römersalat und Rucola	1	Spritzer	Zitronensaft
1	Hand voll	frische, gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Dill, Basilikum)	1	Prise	Edelsüß-Paprika
1/8	Liter	Sauerrahm	1	EL	Öl zum Braten
2	EL	Milch	1	Tasse	Cherry-Tomaten
300	g	Hühnerfilet	4		Holzspieße

Zubereitung:

Die Gurke waschen, putzen, Zwiebel schälen und beide in dünne Scheiben schneiden.

Salat und Kräuter putzen, waschen und klein schneiden und trocken schütteln.

Für das Dressing den Sauerrahm mit den gehackten Kräutern, Milch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut verrühren.

Die Hühnerfilets waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Dann gewellt auf auf 8 Holzspieße stecken und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Spieße unter Wenden 3-4 Minuten braten.

Gurke, Zwiebel, Tomaten und Salat vermengen.

Die Hühnerspieße auf dem Salat anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Küchenchef Wolfgang Draxler!