2A

Endiviensalat mit gegrilltem Hähnchen

Zubereitungszeit
10 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Das Hähnchen mit Öl und Hähnchengewürzen einreiben. Ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. In der Zwischenzeit Endivie, Champignons, Tomate, Paprika und Zwiebel waschen und schneiden. Eine Grillpfanne gut erhitzen und das Hähnchen rundherum goldbraun und gar grillen. Das gesamte Gemüse auf einem Teller verteilen. Das Hähnchen in Stücke schneiden und über den Salat verteilen. Lecker mit etwas PS. food & lifestyle Senf-Dill-Dressing.

Zutaten

- [ ] 120-150 g Hähnchenfilet
- [ ] 75 g Endivie, grob geschnitten
- [ ] 4-5 Champignons, in Scheiben
- [ ] 1 Tomate, in Stücken
- [ ] ¼ rote Paprika, in dünnen Streifen
- [ ] ½ rote Zwiebel, in Ringen
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 2 TL Hähnchengewürze

Nährwerte pro Person

Energie	**282 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**13 g**
Eiweiß	**31 g**