

## Kopfsalat mit Hähnchenbrust, Erdbeeren und Parmesan



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Kopfsalat
- 1 Stück Parmesankäse
- 100 g Mayonnaise
- 50 g Sauerrahm
- 2 EL Kräuternessig
- 3 EL Milch
- 2 Scheiben Toast
- 1 EL Butter
- 8 Erdbeeren
- Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Das Hähnchen in Streifen schneiden, anbraten, salzen und pfeffern. 15 Minuten im Ofen garen.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Parmesan zur Hälfte in dünne Späne schneiden. Die andere Hälfte reiben und mit Mayonnaise, Sauerrahm, Essig und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten. Toast in Würfel schneiden und mit Butter goldbraun rösten. Den Salat auf die Teller verteilen, Dressing und Brotwürfel hinzugeben.

Die Erdbeeren waschen, schneiden, mit dem Parmesan auf den Salat geben und servieren.

Rezept: Berufsschulklasse QN21