

TOMATEN-PFIRSISCH-SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHEN

Rezept für 2 Portionen

FÜR DAS DRESSING

Menge	Zutaten
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
	Pfeffer und Salz oder Kräutersalz (optional)

FÜR DEN SALAT

Menge	Zutaten
2	Hähnchenbrüste
	Salz, Pfeffer
1 TL	Honig
1 EL	Rapsöl
4 Handvoll	junger Blattspinat
1	Pfirsich
12	Cherry-Tomaten
1 große	Mozzarella-Kugel
	Basilikum
	Crema Balsamico



ZUBEREITUNG

- 1) Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Honig bestreichen. Grillpfanne erhitzen, Rapsöl hineingeben und die Hähnchenbrüste braten.
- 2) Den Pfirsich, die Tomate und den Blattspinat waschen. Pfirsich halbieren, den Stein entfernen und den Pfirsich in Spalten schneiden. Tomaten halbieren.
- 3) Auf zwei Tellern und einer großen Servierplatte den Blattspinat als Basis auslegen. Darüber die Tomaten und Pfirsich-Spalten abwechselnd wie einen Fächer auf dem Tellerrand platzieren. Den Mozzarella in Stücke reißen und über den Salat streuen.
- 4) Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in der Mitte platzieren.
- 5) Zum Schluss das Dressing, den Basilikum (in Streifen geschnitten oder klein gezupft) und etwas Crema Balsamico über den Salat geben.