

Frühlingsalat



Salat





Frühlingssalat



20 Min.



4 Pers.

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- **Raspberry Dressing** (Himbeer Dressing)
- 1 Avocado (+ Schuss Zitronensaft)
- 350 g Hähnchenfilet, in kleinen Stücken
- 2 EL **Dill Lemon Mustard** (Dill Limonen Senf)
- 1 EL **Puglia Olivenöl**
- 1 Päckchen Rucola
- Schnittlauch gehackt.

Zubereitung

Hähnchenstücke im Dill Lemon Mustard marinieren. Rucola in einer Schüssel mit dem Puglia Olivenöl mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Erdbeeren halbieren, Avocado in Stücke schneiden und diese sofort mit Zitronensaft marinieren, um ein Verfärben zu verhindern. Die Erdbeeren und die Avocado über den Salat verteilen. Hähnchenstreifen braten und ebenfalls auf dem Salat verteilen. Das Ganze mit Raspberry Dressing und Schnittlauch abschmecken.

Die bei Oil & Vinegar erhältlichen Produkte sind **fett gedruckt**.

www.oilvinegar.com

