

Gebratenes Hähnchenbrüstchen mit italienischem Salat

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenbrustfilet, 2 EL Butterschmalz, 4 Scheiben Toastbrot, 2 Knoblauchzehen, 1 Zitrone unbehandelt, 3 EL Olivenöl, 1 Feldsalat oder Romana, 250 g. Kirschtomaten, 150g Champignons, Salz und Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Das Fleisch im Butterschmalz braten, würzen und warm stellen. Das Brot in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides im Bratfett rösten und beiseite stellen. Die Zitrone waschen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die abgeriebene Schale und den Saft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und das Olivenöl darunterschlagen. Den Salat abbrausen, putzen, trocken schleudern und zerpfücken. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Pilze abreiben und in schmale Scheiben schneiden. Alles auf 4 Teller verteilen, mit dem Dressing beträufeln und mit Croutons bestreuen. Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden und auf den Salat anrichten.