

# CALIFORNIA SALAT MIT GUACAMOLE UND GEGRILTEM HÄHNCHEN



Leckerer California Salat mit Avocado und Hähnchen.

Das Hähnchenfilet wird auf einem Grill knusprig gebraten und zusammen mit einem Avocado Dressing und leckerem, gemischtem Salat serviert. Kleine Tacoschälchen in Streifen geschnitten verleihen dem Salat einen Crunch. Die perfekte Beilage zum Grillen oder als leichte Hauptspeise zu Mittag oder Abend an warmen Tagen.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**



Kühlzeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## FLEISCH

Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden. Das Fleisch mit Öl vermischen und mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Currypulver würzen. Das Fleisch für etwa 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.



Alles was mit dem Hähnchen in Berührung kam, sollte sehr gründlich und heiß gewaschen werden.

## HÄHNCHENBRUST:

- 500 g** Hähnchenbrust
- 4 EL** Sonnenblumenöl
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Paprikapulver
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½ TL** Curry

## DRESSING

In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Dazu die Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel die Avocados aushöhlen. Den Saft der Zitrone gemeinsam mit dem Olivenöl, dem Salz, dem Pfeffer und der geriebenen Knoblauchzehe zu der Avocado geben und fein pürieren. Das Dressing in den Kühlschrank stellen.

## DRESSING:

- 2** Avocados (reif)
- 1** Zitrone (Saft)
- ½** Knoblauchzehe
- 3 EL** Olivenöl
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

## SALAT

Die Tacoschalen in kaltes Wasser einlegen, damit sie weicher werden. Nach etwa 3 Minuten herausnehmen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden. Die Streifen auf einem Blech verteilen und bei 180 °C O/U Hitze für etwa 5-7 Minuten knusprig backen.

Den Eisbergsalat fein schneiden und waschen. Anschließend gut trocken tupfen oder in einer Salatschleuder schleudern. Die Cocktailtomaten halbieren. Den Mais abgießen. Die Zwiebel schälen und gemeinsam mit den Radieschen in Scheiben hobeln. Anschließend das Gemüse zusammen in eine Schüssel geben und vermischen.

## SALAT:

- 1** Eisbergsalat
- 250 g** Cocktailtomaten
- 1** Mais (Dose)
- 1** rote Zwiebel
- 10** Radieschen
- 100 g** Schafskäse
- 100 g** Taco Schalen

## HÄHNCHENSPIESSE

Die Hähnchenstücke aufspießen und von beiden Seiten etwa 4 Minuten grillen, bis sie gar sind.

Anschließend den Salat, die Hähnchenspieße, den Käse, die Tacostreifen und die Guacamole separat servieren und erst kurz vor dem Verzehr vermischen.



## CALIFORNIA SALAT MIT GUACAMOLE UND GEGRILLTEM HÄHNCHEN

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3