

PESTO-HUHN AUF SALAT MIT JOGHURTDRESSING



Zum Abendessen gibt's bei uns oft Salat mit gebackener Hähnchenbrust. Die Hähncheninnenfilets werden in einer Pfanne knusprig gebraten, mit Pesto verfeinert und dann mit einem bunten Salat und Joghurtdressing angerichtet.



Zubereitungszeit

15 Minuten

JOGHURTDRESSING

Das Rezept findest du hier : [Sallys Lieblings Salatdressings](#)

HÄHNCHEN

Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Hähnchenbrust bei hoher Hitze für etwa 2 Minuten von jeder Seite an. Wasche den Salat und schneide das Gemüse klein. Verrühre den Salat mit dem Joghurtdressing.

Gib nun das Pesto über das Hähnchen und erwärme es für 1 Minute mit dem Hähnchen. Richte die Hähnchenbrust mit dem Salat an.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **4** Hähnchenbrüste
- ☐ **½** Salat (Kopf)
- ☐ **½** Paprika (rot)
- ☐ **6** Cocktailtomaten
- ☐ **1** rote Zwiebel
- ☐ Joghurtdressing
- ☐ **4 EL** Pesto