

GATGH GAP REZEPTE

GEMÜSESALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

Zubereitung:

1. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Die Hähnchenbruststreifen in der Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie gar sind und eine goldene Farbe bekommen. Beisette stellen.
2. In derselben Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Zucchini, Paprika und Zwiebel darin anbraten, bis sie weich werden.
3. Den grünen Salat auf einem Teller anrichten und das gebratene Gemüse darüber verteilen.
4. Die gebrateneren Hähnchenbruststreifen auf den Salat legen.
5. Den Zitronensaft über den Salat träufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Sofort servieren und genießen!

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets, in Streifen geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 gelbe Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 Tassen gemischter grüner Salat (z. B. Rucola, Spinat, Feldsalat)
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten



CATCH CAP
handmade & sustainable