

# Salat mit Hühnchen



## Zutaten

### *Fürs Hühnchen*

1 Brust vom Huhn

Olivenöl

Frische Chili

Salz und Pfeffer

Frühlingszwiebel

Kräuter – Rosmarin, Zitronenthymian,

Origano

Currypulver

Ingwer

Zitronengras

### *Fürs Dressing*

Verschiedene Blattsalate

125g Sterzinger Naturjoghurt

50ml Sahne

1Tl Honig

3El Orangensaft

1El Zitronensaft

Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)

Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Das Hühnchen in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. In einer anderen Schüssel das Olivenöl mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Chilis, die Frühlingszwiebeln, die Kräuter und den Ingwer klein schneiden und zum Öl geben. Zum Schluss mit Currypulver und fein gehacktem Zitronengras würzen. Die Hühnchen Stücke in dem Öl darin für mindestens zwei Stunden darin kühl marinieren. Zum Anrichten den Salat in eine Schüssel geben. Für das Dressing die Zutaten gut vermischen und über den Salat verteilen. Das Hühnchen aus dem Öl nehmen. In einer Pfanne scharf anbraten und noch heiß auf dem Salat verteilen. Mit Zitrone dekorieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

