



## **Gurkensalat mit Avocado und gebratenen Hähnchenbruststreifen**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

400 g Hähnchenbrust

4-5 Landgurken (kurze, aromatische Gurken)

3 EL Pinienkerne

200 g gemischte Salatblätter (Romana, Radicchio, etc.)

1 Avocado

8 EL mildes Olivenöl nativ extra (z.B.: Sitia Crete (kretisches Olivenöl; Mosto Oro (ligurisches Olivenöl)

5 EL Grandma's Apple Garden

0,5 Bund Dill

4 Stengel glatte Petersilie

1 TL Honigsenf

Salz

Zitronenpfeffer oder frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (wilder Kubebenpfeffer von Ingo Holland)

### **Zubereitung:**

Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstreifen portionsweise von beiden Seiten in 4-5 Min. goldbraun braten. Auf einen Teller legen und warm halten

Gurken schälen, längs halbieren und in Scheiben von knapp 1 cm schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rasch goldbraun anrösten.

Aus dem restlichen Olivenöl, Essig, Senf und Salz eine Vinaigrette rühren. Petersilie und Dill klein schneiden.

Salatblätter auf vier Teller verteilen. Darüber die Gurkenhälften und die Hähnchenstreifen geben. Die Marinade über den Salat träufeln. mit Pfeffer bestreuen

Mit den Pinienkernen, den Kräutern und Pfeffer bestreuen.