

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser **bester**
Sommer
So lecker wie nie!

California Salat
mit Guacamole und gegrilltem Hähnchen



Zutaten

Hähnchenbrust

500 g Hähnchenbrust
4 EL Sonnenblumenöl
½ TL Salz
¼ TL Paprikapulver
1 Prise Pfeffer
½ TL Currypulver

Dressing

2 reife Avocados
Saft von 1 Zitrone
½ Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Salat

1 Eisbergsalat
250 g Cocktailtomaten
1 Dose Mais
1 rote Zwiebel
10 Radieschen
100 g Schafskäse
100 g Tacco Schalen oder Nachos



6 Portionen



45 Min.



7 Min.



1 Std.

1 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.

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

2 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, Salz, Pfeffer und der geriebenen Knoblauchzehe zu den Avocados geben und fein pürieren. Das Dressing in den Kühlschrank stellen.

3 Salat

Die Taccoschalen 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 Ober-/Unterhitze 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.

4 Hähnchenspieße

Die Hähnchenstücke aufspießen und von beiden Seiten etwa 4 Minuten grillen, bis sie gar sind. Anschließend den Salat, die Hähnchenspieße, den Käse, die Taccostreifen und die Guacamole separat servieren und erst kurz vor dem Verzehr vermischen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

