

# Avocado-Käsesalat mit Hähnchen und Apfelbalsamessig

Weinempfehlung: Apfelwein, trocken

## Zutaten:

2 Hähnchenbrüste (ca. 400g)  
2 Avocados  
4 hartgekochte Eier  
200g Emmentaler, gestiftelt  
1 Becher saure Sahne  
3-4 EL Kondensmilch  
2 TL Apfelbalsamessig  
1 Prise Kreuzkümmelpulver  
1 EL Kapern  
Salz, Pfeffer  
Kresse zum Garnieren



## Zubereitung:

Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, in heißer Butter rundherum anbraten und garen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Avocados schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Hartgekochte Eier in Scheiben schneiden.

Die Hähnchen-, Avocado- und Eischeiben auf Tellern anrichten und mit dem Emmentaler bestreuen.

Sämtliche Zutaten für die Sauce gut verrühren, über den Salat gießen und mit Kresse garnieren.

Viel Spaß beim  
Nachkochen und  
guten Appetit wünscht:

