

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:

