

# Rucolasalat mit Radieschen und Hähnchenbrust



---

## Zutaten für 2 Portionen

---

- 1 Bund Rucola
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- ½ Bund Radieschen
- 50 g Champignons, braune frische
- 4 EL Öl (Walnussöl)
- 2 EL Essig (Himbeerbalsamessig)
- 2 TL Öl (**Arganöl**)
- Salz

---

## Zubereitung

---

Zuerst die Hähnchenbrust waschen und trockentupfen. In einem kleinen Gefrierbeutel 1 TL Arganöl und 1 TL Himbeerbalsamessig mischen und die Hähnchenbrust darin ca. 20 - 30 Minuten marinieren (das spart Öl - und Geld). Wer mag, kann noch (sparsam) zusätzliche Gewürze hinzugeben.)

Die Hähnchenbrust bei schwacher Hitze von allein Seiten anbraten und sachte durchgaren lassen, leicht salzen.

In einer Salatschüssel den Rest Öl und Essig mit Salz mischen. Den Rucolasalat waschen, trocken schütteln und in kleinere Stücke pflücken. Die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in die Schüssel geben und gut durchmischen, auf Tellern anrichten.

Die noch warme Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Ruhezeit:** ca. 20 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

Kommentar: Super leckeres Rezept!!! Die Zutaten harmonieren sehr gut miteinander. Ich habe die Pilze mit dem Fleisch kurz angebraten und auch Pfeffer dem Salatdressig hinzugefügt. Das Gericht ist leicht und schnell gemacht. Das wird auf jeden Fall wiederholt!