



2A Meat

## Endiviensalat mit gegrilltem Hähnchen



Zubereitungszeit  
10 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Das Hähnchen mit Öl und Hähnchengewürzen einreiben. Ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. In der Zwischenzeit Endivie, Champignons, Tomate, Paprika und Zwiebel waschen und schneiden. Eine Grillpfanne gut erhitzen und das Hähnchen rundherum goldbraun und gar grillen. Das gesamte Gemüse auf einem Teller verteilen. Das Hähnchen in Stücke schneiden und über den Salat verteilen. Lecker mit etwas PS. food & lifestyle Senf-Dill-Dressing.

### Zutaten

- ☐ 120-150 g Hähnchenfilet
- ☐ 75 g Endivie, grob geschnitten
- ☐ 4-5 Champignons, in Scheiben
- ☐ 1 Tomate, in Stücken
- ☐ ¼ rote Paprika, in dünnen Streifen
- ☐ ½ rote Zwiebel, in Ringen
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 2 TL Hähnchengewürze

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 282 kcal |
| Kohlenhydrate | 7 g      |
| Fett          | 13 g     |
| Eiweiß        | 31 g     |