



Thailändischer Hühnchen-Mango-Salat

Zutaten

Fertiger Pflück- oder Baby-Salat (z.B. mit Baby-Spinat, Rucola, Feldsalat, o.ä.)

4 Hühnerbrüste

1 reife Mango

½ Bund Frühlingszwiebeln

Hoch erhitzbares Öl zum Anbraten (z.B. Erdnussöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, o.ä.)

Olivenöl

Weißer Balsamico

Grüner Koriander

Salz

Fein geschroteter Chilli

Zubereitung

Fertigen Pflücksalat in eine Schüssel geben. Hühnerfleisch in kleine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln schneiden. Mango zubereiten und in kleine Würfel schneiden. Hühnerfleisch scharf anbraten und durchgaren.

Dressing zubereiten: 2/3 Öl, 1/3 Essig, etwas Salz und etwas Chilli.

Grünen Koriander hacken.

Anrichten: Gebratenes Huhn, Mango und Frühlingszwiebeln auf Salat verteilen, mit Dressing übergießen und alles etwas vermischen. Anschließend etwas Koriandergrün darauf verteilen und servieren.