



chicoreesalat mal ganz anders

Zutaten für 4 Portionen (ungefähr und je nach Hunger).

250 Putenbrustfilet

in sehr dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel

1 TL Olivenöl

1 TL Ras el-Hanout

mischen. Die Putenstreifen darin kalt gestellt mindestens 30 Minuten marinieren.

1 rote Paprika

in dünne Streifen schneiden.

250 gr Heidelbeeren

waschen.

2 EL Balsamessig

1 TL Senf

1 TL Honig (oder mehr)

Salz/Pfeffer

4 EL Olivenöl

verrühren.

2 weiße Chicorée

2 rote Chicorée

quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

2 kleine Zwiebeln

in 5 mm dicke Ringe schneiden. In Olivenöl bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die marinierten Putenstreifen in der Pfanne unter Rühren 4-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing mischen.

Abschmecken! Genießen...

Dieser Salat steht für sich selbst, er ist als Side Salad ungeeignet. Sofort gegessen, ist er durch die frisch gebratenen Putenstreifen lauwarm; sicher schmeckt er auch noch kalt, aber so weit kam es bei uns gar nicht.

Das ursprüngliche Rezept habe ich auf eatsmarter.de gesehen, dann aber abgewandelt. Auch wenn ich das Wort „Geschmacksexplosion“ affig und vor allem völlig überstrapaziert finde, das hier kommt dem sehr nahe...