

GEGRILLTER HÄHNCHENSALAT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc Zitronengraspüree
450g

ZUTATEN

10 

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 5 kleine Hähnchen
- 50 g Bresc Citroengraspüree (Zitronengraspüree)
- 50 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 3 Zitrone
- 10 g schwarzer Pfeffer
- Fischesauce
- 1 rote Zwiebel
- 250 g Sojabohnensprossen
- 10 EL Sonnenblumenöl
- 3 Karotte
- Koriander
- und Pfefferminze zur Garnierung
- Chili-Sauce

ZUBEREITUNG

Die Hähnchen ausbeinen. Das Öl mit dem Knoblauch, Zitronengras und abgeriebene Zitronenschale mischen. Die Hähnchen mit der Marinade einreiben. Den Grill erhitzen und die Hähnchen grillen. In der Zwischenzeit die Karotte reiben, feine Ringe von der Zwiebel schneiden und den Salat zerpfücken. Den Salat mit etwas Limettensaft, Fischesauce, Sojabohnensprossen, Karotten, Zwiebeln, Pfefferminze und Koriander zubereiten und mit dem gegrillten Hähnchen und der Chilisauce servieren.