



PEPPERED CHICKEN

*Zutaten
für 4 Portionen*

*4 Hähnchenbrustfilets
Butterschmalz
Salz
Blattsalate nach Wunsch
6 EL Weißweinessig
8 EL Olivenöl
1 TL Dijon Senf
1 Schalotte
eine Prise Rohrohrzucker
Pepper Deluxe zerkleinert*

Zubereitung

*Salat waschen, Schalotte fein würfeln,
aus Essig, Öl, Senf, Rohrohrzucker, Salz und einer Prise
Pepper Deluxe eine Vinaigrette aufschlagen.
Hühnerbrüste salzen und in Butterschmalz knusprig braten.
Salat mit der Vinaigrette mischen, auf Tellern verteilen und mit
der Hühnerbrust anrichten.
Zum Schluss mit Pepper Deluxe fein bestreuen.*

Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen Ariane Schaub

FEINERPFEFFER.DE