



© le menu

Frühlingsalat mit Pesto-rosso-Poulet

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 4 EL Pesto rosso
- 4 EL Jogurt nature
- 4 Pouletbrüste, je ca. 160 g
- 2 EL Bratbutter
- 4 Toastbrot-scheiben, in 1 cm grossen Würfeln
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Gemüsebouillon, ausgekühlt
- 1 TL Dijon-Senf
- 5 EL Olivenöl
- Zucker
- Salz, Pfeffer
- 250 g Jungsalat
- 50 g Rucola
- 1 Bund Radieschen, in feinen Scheiben

Zubereitung

Pesto mit dem Jogurt verrühren, Pouletbrüstli damit bestreichen. In einer beschichteten Bratpfanne in der warmen Bratbutter zusammen mit den Brotwürfeln bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten braten. Schalotte mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Jungsalat, Rucola und Radieschen auf Teller verteilen, Sauce darüberträufeln. Pouletbrüstli aufschneiden, darauf anrichten.

Tipp

Dazu passt Brot.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>