

## Gebratene Hähnchenbrust auf Blattsalat mit 3erlei Dressings

Hähnchenbrust vom Knochen lösen. Mit Salz und Würzmischung würzen und in Pfanne anbraten, Kräuter im Ganzen dazulegen. Jungen Knoblauch in die Pfanne dazustellen.

Am Anfang die Pfanne etwas heißer machen zum Anbraten (aber nicht voll heiß aufdrehen), dann die Pfanne weniger heiß stellen.

Wenn man die Hand ein Weilchen direkt über die Pfanne halten kann und es sich erst nach ca. 15 Sekunden heiß anfühlt, dann ist Pfannentemperatur richtig.

Blattsalate auf Suppenteller anrichten. Einige geschälte Tomatenstücke drüber geben. Himbeer-Essig-Dressing, Orangen-Oliven-Dressing und etwas Crema Balsamico drüber geben.

Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und auf den Salattellern anrichten.