

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat

Für zwei Personen

Für die Chili-Ananas:

1 Ananas
Rapsöl

2 rote Schoten Chili 1 TL Tabasco

Für den Hähnchen-Salat:

250 g Hähnchenbrust
1 TL Raz-el-Hanout

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat
2 TL Rapsöl

$\frac{1}{2}$ Radicchio

Für das Dressing:

3 EL Olivenöl
1 TL mittelscharfer Senf

1 EL Apfelessig
Salz

1 EL flüssiger Honig
Pfeffer

Für die Chili-Ananas:

Die Ananas halbieren, das Fleisch herausschneiden und in Stücke schneiden. Die Chilischoten in Streifen schneiden, Kerne entfernen und zusammen mit den Ananasstücken in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tabasco hinzufügen.

Für den Hähnchen-Salat:

Eisbergsalat und Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Hähnchenbrust abwaschen und trockentupfen, in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl braten.

Für das Dressing:

Olivenöl, Apfelessig, Honig und Senf mit dem Schneebesen schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Hähnchen-Salat träufeln. Eisbergsalat und Radicchio in die ausgehüllte Ananas geben Hähnchen und Ananas darüberlegen und mit den Chilistreifen garnieren.

Gebratene Chili-Ananas mit Hähnchen-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 28. Juni 2017