

# Spinat-Salat mit Hähnchen-Brust, Datteln und Mandeln

## Für zwei Personen

2 Hühnerbrüste, à 150 g	100 g junger Spinat	2 kleine Pitabrote
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Medjool-Datteln	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
20 g Butter	75 g Mandeln	2 TL gemahlener Sumach
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	2 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer	

Für den Salat Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Datteln halbieren, entkernen und vierteln. Essig, Zwiebeln, Datteln und eine Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit den Händen vermengen. Die Mischung 20 Minuten ziehen lassen und danach in ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit wegschütten.

Inzwischen die Butter mit der Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Das Pitabrot in vier Zentimeter große Stücke reißen und mit den Mandeln hineingeben und unter ständigen Wenden fünf Minuten rösten, bis das Brot goldbraun und knusprig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, Sumach, Chiliflocken und ein Viertel Teelöffel Salz untermischen und beiseite stellen.

Die Spinatblätter unmittelbar vor dem Servieren waschen und in eine große Schüssel füllen. Zitrone mit einer Zitronenpresse auspressen. Die Pita-Mandel-Mischung, Datteln, Zwiebeln, das restliche Öl, Zitronensaft sowie eine Prise Salz zum Spinat geben und die Zutaten durchmischen. Noch einmal abschmecken.

Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und von beiden Seiten goldgelb anbraten. In Scheiben schneiden und über den Salat geben.

Den Spinatsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Datteln und Mandeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja Kirchberger am 15. November 2016