

# Warmer Feldsalat mit Hähnchen-Spießen und Brötchen

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchen-Spieße:**

2 Hähnchenfilet à 150 g      Sonnenblumenöl      Salz, Pfeffer

**Für den warmen Feldsalat:**

150 g Feldsalat      50 g Radicchio-Salat      2 Birnen  
1 Orange      1 weiße Zwiebel      1 EL Zucker  
1 EL dunkler Balsamico-Essig      Sonnenblumenöl      Salz, Pfeffer

**Für die Brötchen:**

100 g Quark (40%)      50 g Speck      1  $\frac{1}{2}$  EL Milch  
50 g Parmesan      1 TL getrockneter Oregano      120 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver      2 EL Öl       $\frac{1}{2}$  TL Zucker  
1 Prise Salz

**Für die Hähnchen-Spieße:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Würfel schneiden. Würfel auf die Holzspieße stecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin unter Wenden 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den warmen Feldsalat:**

Den Feldsalat und Radicchio waschen und trocken schleudern. Radicchio in feine Streifen schneiden.

Birne waschen, trocken tupfen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel anbraten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen.

Birne, Feldsalat und Radicchio in einer Schüssel vermengen und Dressing darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Brötchen:**

Den Parmesan reiben. Speck in feine Würfel schneiden. Parmesan, Speck, Oregano, Quark, Milch, Mehl, Backpulver, Öl, Zucker und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Mit einem Löffel kleine Brötchen vom Teig abstechen und auf ein Backblech legen.

Die Brötchen 25 Minuten im Ofen backen.

Den warmen Feldsalat mit den Hähnchen-Spießen auf Tellern anrichten, mit den herzhaften Brötchen garnieren und servieren.

Marcel Nagel am 18. Juli 2017