

Cobb Salad – knackiger Salatmix



Für 4 Portionen:

4 Scheiben Frühstücksspeck, 2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut, je 150 g Salz, Pfeffer, 1 Kopf- oder Eisbergsalat
1 kleiner Kopf Radicchio
1 Hand voll Rucola
2 hart gekochte Eier, geschält
200 g Tomaten, 1 Avocado
2 EL Zitronensaft
1 kleine rote Zwiebel, geschält
etwas Kresse und Roquefort nach Belieben

Für das Dressing:

3 EL Aceto Balsamico, 5 EL Orangensaft
2 TL Dijonsenf, Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker, 5 EL Olivenöl



(1) Die Speckscheiben knusprig braten, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Stücke brechen. Die Hähnchenbrustfilets salzen, pfeffern und im verbliebenen Fett 5 Minuten von jeder Seite braten, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

(2) Die Salate waschen, putzen, die Blätter in mundgerechte Stücke teilen und vermischen. Eier und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Avocado schälen, vom Kern befreien, quer in Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

(3) Alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

(4) Die Blattsalate mit den Tomaten-, Ei- und Avocadosowie den Hähnchenbrustscheiben und Zwiebelringen dekorativ auf Tellern anrichten und mit dem Dressing übergießen. Den Salat mit dem Speck bestreuen und nach Belieben mit Kresse und Roquefort garniert servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**