

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Putenbrust Western Style mit Salat und gegrilltem Mais

4 Portionen | 30 Minuten * Kochlehrling

Zutaten:

75 g Lorenz Crunchips Western Style {entspricht ½ Pkg.}

4 EL gehackte Petersilie

4 EL Olivenöl

4 Hühnerbrüste {alternativ: Putenbrust}

Salz & Pfeffer

2 große Maiskolben

1 Kopf Salat

150 g frische Tomaten

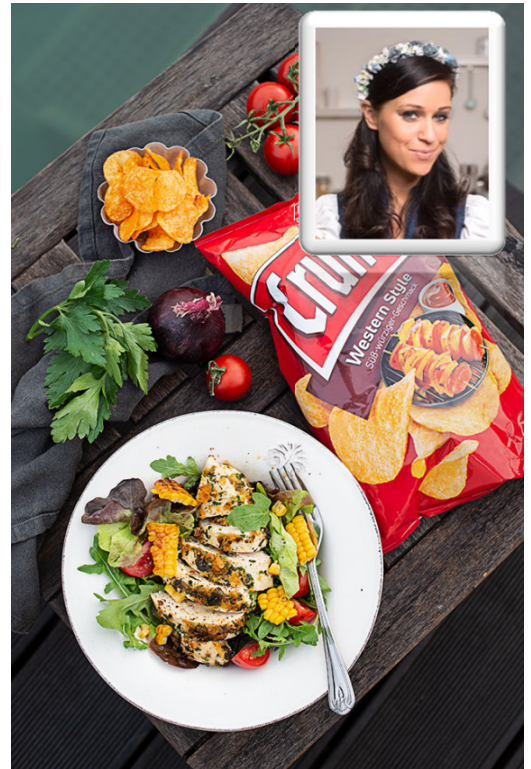
Für das Salatdressing:

6 EL Apfelessig

6 EL Olivenöl

1 TL milder Senf

Kräutersalz & Pfeffer



Zubereitung:

Für die Panade die Crunchips fein zerbröseln. Mit den gehackten Kräutern und der Hälfte des Olivenöls {2 EL} vermischen. Die Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Olivenöl {2 EL} in einer Grilltasse verstreichen. Die Hühnerbrüste in der Panade gut wälzen. In der Grilltasse im vorgeheizten Grill bei 170 – 180° Grad indirekt grillen. In der Zwischenzeit die Maiskolben würzen und am Grill anbraten. Salat waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Tomaten waschen und halbieren.

Für das Dressing: Apfelessig, Olivenöl und Senf glattrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Den Salat, gemeinsam mit den Tomaten, damit marinieren. Salat mit dem gegrillten Mais, und der gegrillten Hühnerbrust servieren.