



## GURKENSALAT MIT SESAMHUHN

### Description

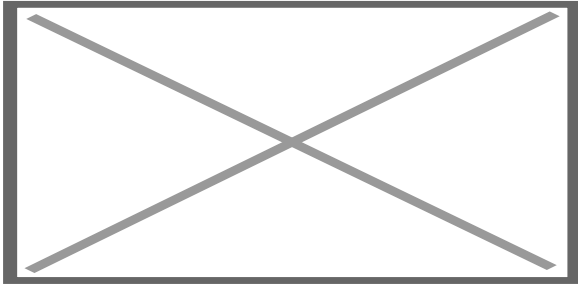
Zutaten  
4 Portionen

150 g Hähnchenbrustfilets  
15 g Ingwer, frisch  
20 g Koriander, frisch  
1 /2 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Limetten  
2 Salatgurken  
2 EL Sojasauce  
4 EL Öl  
2 EL Sesam, weiß  
Salz

default watermark

1. Hähnchenbrust waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Gurken waschen, längs halbieren und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Hähnchenbrust zusammen mit 1 EL Sojasauce, 2 EL Öl, Sesam und Ingwer vermengen und ca. 10 Min. marinieren lassen. Eine Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, Sesamhuhn darin ca. 6 Min. von allen Seiten goldbraun braten.
3. In einer Schüssel Gurkenscheiben mit Koriander, 2 EL Öl, 1 EL Sojasauce, Salz und Limettensaft vermengen.
4. Gurkensalat auf Tellern anrichten, Sesamhuhn darauf platzieren. Gurkensalat mit frischen Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!



**Category**

1. Geflügel
2. Salat

**Date Created**

März 26, 2022

**Author**

jeanny

*default watermark*