



Foto: shutterstock/Sarsmis

Für 4 Personen

Avocado-Mango-Salat mit Hähnchenbrust

- 2 reife, aber feste Avocados
- 2 reife Mangos
- etwas Zitronensaft
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Blattsalate (z. B. Kopfsalat, Eichblattsalat, Eisbergsalat)
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL **hegers deli ingwer**

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl in einer Pfanne kurz braten und beiseite stellen.

Die Mangos schälen, vom Kern lösen und das Fruchtfleisch in Stifte schneiden. Die Avocados halbieren. Stein und Schale entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht verfärbt. Römersalatherzen putzen und waschen. Gut trockenschleudern. Die Hähnchenbrustfilets in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten in Schüsseln dekorativ anrichten und mit **hegers deli ingwer** beträufeln. Wer mag, kann noch eine Handvoll Körnermix darüber streuen. Dazu passt Baguette.

info@hegers-deli.de