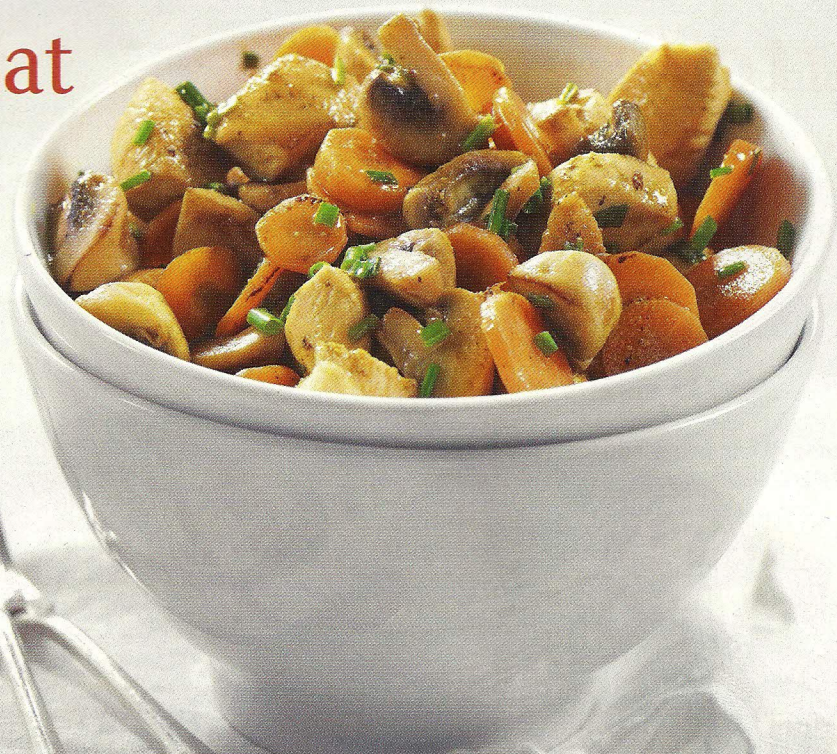


Poulet-Pilz-Salat

20 Minuten



Leicht

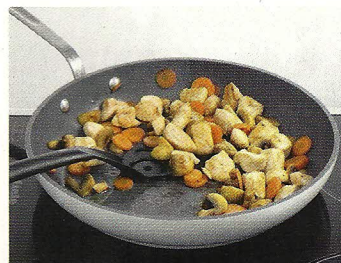


Kochanleitung



1

Essig und 1 Esslöffel **Öl** in einer grossen Schüssel verrühren, würzen. **Pouletbrüstli** in Würfel schneiden, **Champignons** vierteln. **Rüebli** in dünne Scheiben schneiden.



2

Poulet mit Pilzen und Rüebli portionenweise je ca. 4 Min. in wenig heissem **Öl** braten, in die Schüssel geben, würzen.



3

Schnittlauch fein schneiden, daruntermischen.

Dazu passt: Baguette.

Zutaten

- 3 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- Olivenöl
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)
- 250 g Champignons
- 2 Rüebli
- 1 Teelöffel Curry
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Bund Schnittlauch

Pro Person: 4 g Fett, 36 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 885 kJ (211 kcal)

BESTELL-TIPP

Dank integriertem Aktivkohle-Filter beseitigt der geniale **Spritzschutzdeckel «CLEAN AIR»** Bratgeruch direkt über der Pfanne. Die Luftlöcher sorgen dafür, dass das Bratgut schön knusprig bleibt.

Bestellmöglichkeit auf www.bettybossi.ch/online-shop

www.bettybossi.ch