

Brot-Salat mit Bergkäse und Hähnchen-Brust

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste à 150 g	4 große Scheiben Graubrot	200 g gereifter Bergkäse
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	20 Cocktailtomaten
1 Bund Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl, Essig
Mehl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Das Olivenöl, Essig, Pfeffer, Salz und Zucker zu einer Marinade verrühren. Zwiebeln und Bergkäse dazugeben und einziehen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und hacken. Das Graubrot in Würfel schneiden und mit dem gehackten Knoblauch in eine vorgeheizte Pfanne geben. Wenn das Brot goldbraun ist, einen Schuss Olivenöl zum Nachrösten dazugeben. Das Brot abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Hähnchenbrust waschen und in Streifen schneiden. Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend leicht in Mehl wälzen. Die Tomaten halbieren und den Rucola in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Hähnchenbrust darin anbraten. Die Tomaten, den Rucola und den gezupften Basilikum unter den marinieren Bergkäse geben. Die Brotwürfel leicht unterheben. Den Brotsalat auf einem Teller anrichten, die Hähnchenbrust darauf anrichten und servieren.

Matthias Carras am 19. August 2013