

# Pomelo-Hähnchen-Salat mit gerösteten Erdnüssen

## Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	1 Pomelo	1 Zwiebel
2 Limetten	100 g Erdnüsse	4 Limettenblätter
2 Stangen Zitronengras	50 g brauner Zucker	30 ml Thai-Soße
500 ml Sonnenblumenöl	Chilipulver	Salz, schwarzer Pfeffer

Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Danach mit dem Zitronengras in einem Dampfgarer garen und klein raspeln. Die Pomelo schälen und das Fruchtfleisch lösen. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Thai-Soße mit dem Limettensaft vermengen. Mit dem braunen Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und zu der Soße geben. Das Dressing mit etwas Chili abschmecken. Die Limettenblätter und das Zitronengras aus dem Dampfgarer klein schneiden und zu dem Dressing geben. Die Erdnüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne anrösten. Das Hähnchen mit der Pomelo vermengen und mit dem Dressing marinieren. Den Pomelo- Hähnchen-Salat auf einem Teller anrichten. Den Salat mit den Erdnüssen garnieren und servieren.

Moritz Volz am 05. Juni 2012