



Gemüsesalat (4 Personen)

Je eine kleine grüne, rote und gelbe Peperone, entkernt, in feinen Streifen

2 Rüebli, geschält, in dünnen Streifen

100 g Sojabohnensprossen

250 g Appenzeller, in feinen Stengelchen

1–2 Pouletbrüstchen (ca. 250 g)

Salz, Pfeffer, Paprika

1 Esslöffel Gourmet Butter

Sauce:

3 Esslöffel Rotweinessig

1 Zwiebel, gehackt

1 Teelöffel Senf

1 Messerspitze Korianderpulver, nach Belieben

Salz, Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

5 Esslöffel Olivenöl

Gemüse und Appenzeller sorgfältig mischen. Die Pouletbrüstchen würzen und in der Gourmet Butter beidseitig je 4 Min. braten, herausnehmen, etwas auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen. Das Gemüse auf vier Teller verteilen, die Pouletwürfel darüberstreuen und mit der Sauce beträufeln.