



## Poulet-Salat

Zubereitungsdauer ca. 25 min

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g	Pouletbrust, längs halbiert und in 5 mm breite Streifen geschnitten
250 g	Chinakohl, in Streifen geschnitten
2	Rüebli, in ca. 3 cm lange Stängelchen geschnitten
2	Bundzwiebeln, ohne Grünstängel, fein gehackt
½ TL	Salz
3 EL	Limettensaft
2 EL	Fischsauce
2 TL	Sesamöl
2 Prisen	Zucker
	Erdnussöl
	Salz und Pfeffer zum Würzen

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Erdnussöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Pouletbrust portionenweise 5 min. darin anbraten. Anschliessend herausnehmen, in eine Schüssel geben und salzen.

#### Schritt 2

Chinakohl, Rüebli und Zwiebeln ebenfalls in die Schüssel geben.



## Zubereitung:

### Schritt 3

Für die Salatsauce Limettensaft, Fischsauce, Sesamöl und Zucker gut verrühren, ebenfalls begeben und mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein frisches Brot.