



## Mexikanischer Salat mit Hähnchenbrust und Gourmet Focaccia Sweet Chili

### Zubereitung

1. Die Hähnchenfilets in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Den Salat waschen und in Stücke schneiden. Den Fetakäse und die Paprika würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten verrühren und den Mais und die Kidneybohnen dazugeben.
3. In einer zweiten Schüssel die Mayonnaise, den Balsamico und den Joghurt aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Hähnchen auf den Salat geben und mit dem Dressing und der Petersilie garnieren.
5. Die Gourmet Focaccia nach Packungsanweisung grillen oder tosten und in Streifen schneiden. Zum Salat servieren.



### Zutaten

- 1 Packung Gourmet Focaccia Sweet Chili
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Köpfe Römersalat
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 1/2 Bund Frühlingszwiebel
- 100 g Fetakäse
- 100 g Joghurt
- 5 EL Mayonnaise
- 1 EL weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen