

## Rezept Rucola-Kartoffelsalat mit Pinienkernen und Ananas-Preiselbeer-Hähnchen



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	Für das Pesto
4 Hähnchenbrustfilet	25 g Rucola
1 frische Ananas oder 1 Dose Ananas-Scheiben	60 g Parmesan Käse
1 Glas Preiselbeeren	1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Gouda	6-7 EL Olivenöl
1Kg Kartoffeln	Saft einer halben Zitrone
100g Rucola	Salz, Pfeffer, Hauch Chiliflocken
250g Champignons	
300g Honigtomaten	
50g Pinienkerne	
Fett zum anbraten	

Zunächst die Kartoffeln waschen, in mundgroße Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 20-30 Minuten bissfest garen. Die Dauer der Garzeit richtet sich nach der Kartoffelsorte.

In der Zwischenzeit die Hähnchenfilets mit einem Küchenpapier trockentupfen und in etwas Fett in einer Pfanne von jeder Seite kurz anbraten und diese ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen.

Im Anschluß die Filets mit frischen Ananas-Scheiben bedecken, einen TL Preiselbeeren in das „Loch“ der Frucht geben und alles mit einer Scheibe Gouda bedecken. Die Hähnchenfilets werden anschließend zu den im Backofen garenden Kartoffeln auf oberer Schiene etwa 30-40 Minuten mitgebacken.

Zur weiteren Zubereitung des Salates werden Rucola und Tomaten gründlich abgewaschen. 100g des Rucola werden in eine große Salatschüssel gegeben, 25g für das Pesto entstielt und zur Seite gestellt. Die Champignons putzen, in kleine Stücke schneiden und auf den Rucola in der Salatschüssel geben. Die Honigtomaten halbieren und ebenfalls zufügen und alles zur Seite stellen.

Für das Pesto den entstielteten Rucola, die Knoblauchzehe, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürze in eine Küchenmaschine geben und gut vermischen. Anschließend den Parmesan unterrühren und abschmecken.

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

Nun die warmen, bissfesten Kartoffelstücke aus dem Backofen nehmen und zum Salat zufügen. Mit dem Pesto vermengen, auf Tellern verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen. Den warmen Salat mit den gebackenen Hähnchenfilets servieren und genießen.

Wir wünschen Guten Appetit!

