

# TRi TOP<sup>®</sup>



## ***ROMANA-SALAT MIT HÜHNERBRUST-FILETS***

### **ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN**

---

50 ml TRi TOP Zitrone-Limette  
Romana-Salat  
400 g Hühnerbrust-Filets  
3 Frühlingszwiebeln  
3 EL Olivenöl  
3 EL weißer Balsamico Essig  
5 Zweige Thymian und Minze  
1 Knoblauchzehe

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.



# TRi TOP<sup>®</sup>



## ***ROMANA-SALAT MIT HÜHNERBRUST-FILETS***

---

Salat waschen und Frühlingszwiebeln schneiden. Die Hühnerbrust-Filets waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl, zwei kleinen Löffeln Honig und etwas Sesam anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing Öl, Essig und die 50 ml TRi TOP Limette-Minze in eine kleine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und eine zerdrückte Knoblauchzehe nach Geschmack hinzugeben und gut verrühren. Dann nach Geschmack frische Minze dazufügen.

Den Salat und die Frühlingszwiebeln in eine Salatschüssel geben und dann das Dressing darüber verteilen. Den Salat in kleine Schüsseln geben und die Hühnerbrust-Filets darauf anrichten.

Dann den Thymian und etwas Minze auf den Schüsseln verteilen. Nach belieben kann man auch etwas grobe Parmesan-Hobel über dem Salat verteilen.

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.

