



Asiatischer Geflügelsalat mit Gemüsespaghetti und Sesam Soja Vinaigrette



Zutaten (10 Personen)

2,50	dl	KNORR PROFESSIONAL® Sesam Soja Vinaigrette mit gerösteten Sesamkernen 1.00 l
300,00	g	Blattsalat
1,00	kg	Pouletbrüstchen, ohne Haut
100,00	g	Schalotten
200,00	g	Sojasprossen
200,00	g	Zucchini
100,00	g	Karotten
10,00	g	Pfefferminze, frisch

Zubereitung

Vorbereitung:

- Blattsalate und Sojasprossen waschen und trocken schleudern
- Schalotten schälen und emincieren
- Zucchini und Karotten waschen, schälen und mit der Mandoline in feine Spaghetti schneiden

Zubereitung:

- Pouletbrüstchen dämpfen und abkühlen lassen
- Gemüsespaghetti blanchieren, abkühlen und trocken tupfen
- Blattsalate und Gemüsespaghetti auf einem Teller anrichten
- Die Pouletbrust aufschneiden und anrichten
- Mit Sojasprossen, Schalotten und Minze ausgarnieren
- Mit der KNORR® Professional Vinaigrette Sesam Soja nappieren