



Hähnchen-Oberkeulensteaks „Steakpfeffer-Quinoa“ und Römersalat mit Kräutervinaigrette

1-2 Pk. WIESENHOF Hähnchen-Oberkeulensteaks
„Steakpfeffer-Quinoa“
3 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup
1 TL Senf
Salz, schwarzer Pfeffer
4 Stängel Petersilie
1/4 Bund Schittlauch
1/2 rote Zwiebel
2 Romanasalat-Herzen

Schritt 1

Apfelessig, Olivenöl, Ahornsirup und Senf kräftig miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kräuter mit dem Dressing mischen.

Schritt 2

Romanasalat in Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Kurz vor dem Servieren Salat mit Dressing mischen.

Schritt 3

Hähnchen Oberkeulen-Steaks von beiden Seiten grillen und mit dem Salat servieren.