



Hähnchen-Oberkeulensteaks mit Haut „Maple Hickory“ mit Zucchini-Salat

4 WIESENHOF Hähnchenoberkeulensteaks „Maple Hickory“
2 Zucchini à 280 g
ca. 1 EL Olivenöl z. Braten
75 g Rucola
2 EL Pinienkerne
25 g getrocknete Tomaten in Öl
4 EL Zitronensaft
1 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
25 g Parmesan

Schritt 1

Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. (Grill)pflanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Zucchinischeiben portionsweise unter Wenden braten, Pfanne zwischendurch erneut einölen. Zucchini in eine Auflaufform legen.

Schritt 2

Inzwischen Rucola waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Tomaten fein würfeln.

Schritt 3

Zitronensaft mit Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Olivenöl verschlagen. Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken. Marinade über die Zucchini gießen und bis zum Servieren durchziehen lassen.

Schritt 4

Rucola auf eine Platte geben. Zucchini mit Tomaten und Pinienkernen mischen und auf dem Rucola verteilen. Parmesan darüber hobeln.

Schritt 5

Hähnchensteaks von beiden Seiten grillen und mit dem Zucchini-Salat servieren.