



ROULETTE À LA POULET

ZUTATEN

Stk. Eier

Stk Handvoll Kräutersalat

g längliche Laugenbrötchen oder Laugenstangen

g Pouletbrust

g Parmesan

Stk. grüne Oliven ohne Stein

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Prise TL Salz

Flasche Olivenöl

Zweig TL Gemahlener getrockneter Thymian

Zweig Rosmarinzweige zum Garnieren

g THOMY French à l'ancienne

ANWEISUNG

Schritt 1 Eier 7 Min. kochen, kalt abspülen, schälen und halbieren. Mini-Romana-Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehen fein schneiden und mit den Weissbrotwürfeln in einer Pfanne mit Öl knusprig anrösten.

Schritt 2 Pouletbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heissen Pfanne mit Öl braten. Parmesan grob reiben.

Schritt 3 Mini-Romana-Salat, Eier, Oliven, Weissbrotwürfel und Pouletbrust zu einem lockeren Salat anrichten. Parmesan darüberstreuen und mit THOMY French à l'ancienne Dressing verfeinern. Damit dein Salat „Roulette à la Poulet“ als ausgewogene Mahlzeit rockt, reduzierst du einfach die Anzahl der Eier auf eines und den Pouletbrustanteil auf 60 g pro Person. Dazu reichst du jedem Gast eine Scheibe Vollkornbrot. Achte darauf, dass Romana-Salat und Oliven auf 120 g pro Person kommen.