

# GADO-GADO-SALAT

## MIT HÄHNCHEN UND ERDNUSS-DRESSING.

🕒 **35 Min.**  
Zubereitungszeit

🍴 **mittel**  
Aufwand

### Zutaten für: 4 Portionen

400 g Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz

#### FÜR DAS DRESSING:

100 g Erdnussbutter  
1 TL flüssiger Honig  
3 EL Sojasauce  
70 g ChilisaUCE  
Saft von ½ Limette

#### AUSSERDEM:

200 g Chinakohl  
1 Gurke  
2 Möhren  
4 Frühlingszwiebeln  
3 Tomaten  
4 Eier  
2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)  
etwas Pfeffer  
2 EL Rapsöl  
2 EL Röstzwiebeln

### Zubereitung:

- 1 Kartoffeln ca. 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Erdnussbutter, Honig, Sojasauce, Sweet ChilisaUCE und Limettensaft verrühren. Evtl. etwas heißes Wasser zugeben. Beiseitestellen.
- 2 Chinakohlblätter waschen, in Streifen schneiden. Gurke halbieren, in Scheiben schneiden. Möhren schälen, fein raspeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eier in kochendem Wasser ca. 6 Min. wachweich kochen.
- 3 Fleisch trocken tupfen, in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin kross anbraten. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, würfeln und mit dem Dressing vermengen. In eine Schüssel geben. Gemüse und Hähnchen darauf verteilen. Eier pellen, halbieren und auf den Salat geben. Mit Röstzwiebeln bestreuen.