

HÄHNCHEN – BOHNENSALAT

ZUTATEN

1 DOSE GRÜNE BOHNEN O. ERBSEN (455 G),
ABGETROPFT

1 DOSE KICHERERBSEN (450 G), ABGETROPFT

1 DOSE KIDNEY-BOHNEN (450 G),
ABGETROPFT

2 GEGRILLTE HÄHNCHENBRÜSTE (JE 225 G),
GESCHNITTEN

1 DOSE MAIS (340 G), ABGETROPFT

1 MITTLERE ROTE ZWIEBEL, GEHACKT
DRESSING MIT ESSIG, ÖL, KRAUTERN, SALZ,
PFEFFER

ANWEISUNGEN

SPÜLEN SIE DIE BOHNEN IN EINEM SIEB GRÜNDLICH MIT KALTEM WASSER AB UND LASSEN SIE SIE ABTROPFEN. VERMISCHEN SIE IN EINER GROßEN SCHÜSSEL DAS HUHN, DEN MAIS, DIE ZWIEBEL UND DIE BOHNEN. FÜGEN SIE SALATDRESSING HINZU UND RÜHREN SIE UM. BEDECKEN SIE DIE SCHÜSSEL UND LASSEN SIE DEN SALAT ÜBERNACHT MARINIEREN. DER SALAT HÄLT SICH IM KÜHLSCHRANK 2-3 TAGE. ERGIBT ACHT PORTIONEN.