

# Salat Bowl mit Hähnchen

## Bunte Salat Bowl mit Hähnchen

Heute gibt es endlich mal wieder eine bunte Salat Bowl mit Hähnchen. Ich liebe die Kombination von Salat und Hähnchen. Vor allem wenn es sich um paniertes Hähnchen handelt. In diesem Fall hatte ich frische Hähnchenschnitzel aus unserem Supermarkt. Die sind super lecker und halt kein gepresstes Fleisch. Wobei mir auch die gepressten Schnitzel schmecken, so ist das nicht. Da könnt ihr ganz einfach die Schnitzel verwenden, die ihr am liebsten mögt. Vielleicht wäre sogar ein vegetarisches /veganes Schnitzel ganz gut.

Meine Kartoffelwürfel kamen aus der Tiefkühltruhe. Die kann man hier abgepackt in Tüten kaufen und sind quasi wie eine große, quadratische Pommes. Nennt sich hier Patatas Brava. Diese kann man super im Backofen zubereiten ohne das sie wie Backofen Pommes schmecken. Anstelle der Patatas Brave könnt ihr aber sicherlich auch Pommes oder Kroketten verwenden. Diese kann man ja auch im Backofen oder in der Heißluft-Fritteuse zubereiten.

---

---

# **Leckere Salat Bowl mit knusprigem Hähnchenschnitzel & Kartoffelwürfeln**

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten backen. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Hähnchenschnitzel darin von beiden Seiten knusprig und goldbraun anbraten.

Währenddessen den Salat putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika gründlich abspülen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Zutaten für das Dressing in eine kleine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Den Salat nach Belieben in einer Schüssel anrichten. Das fertige Schnitzel in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden und zusammen mit den Kartoffeln auf dem Salat anrichten. Das Dressing darüber geben und genießen.

---

**Weitere Rezept-Ideen für Salate zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Glasnudelsalat**



**Nudelsalat mit Hähnchen**



**Roasted Potatoe Salad**



## **Burrata Salat**



## **Spicy Egg Salad**



## **Russischer Salat Olivier**



## **Korean Fried Chicken**



**Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

**WEITERE REZEPTE FÜR LECKERE BOWLS**



**Protein-Joghurt-Bowl mit Schokolade**



**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



**Protein Reiswaffel Bowl mit Smacks**



## **Karamell-Reiswaffel-Bowl**



## **Bienenstich Cake Bowl**



## **Himbeer-Smoothie-Bowl**



## **Protein Cheesecake aus dem Backofen**



**Cheeseburger Bowl**

---