



Bergbauern Salat mit Joghurtdressing

Zutaten für 4 Personen:

1	Romanasalat
1	Knoblauchzehe
150 g	Bio Bergbauern Joghurt 3,6% Fett
1 EL	Senf
1 TL	Almsenner Bergkäse gerieben
1 TL	Zitronensaft
Prise	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Hühnerbrustfilet
50 g	Almsenner Bergkäse 12 Monate
2 EL	Walnusskerne oder Pinienkerne
1 Hand voll	Croutons



Zubereitung:

1. Bei dem gewaschenen Romanasalat die Enden entfernen und den Rest in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Für das Dressing die geschälte Knoblauchzehe auspressen. Mit dem Bergbauern Joghurt, Senf, geriebenem Bergkäse, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Das Dressing unter den Salat heben.
4. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und scharf anbraten, bis diese rundum leicht knusprig sind.
5. Die Hühnerstreifen auf den Salat heben, den Bergkäse in dünne Streifen schneiden/hobeln und mit den Walnusskernen (oder Pinienkerne) über den Salat geben.

Pinzgauer Geheimtipp:

Auch kurz in der Pfanne angebratenes Bauernbrot (in Stücke geschnitten) harmonisiert wunderbar. Alles zusammen liegt nicht schwer im Magen, deshalb perfekt für heiße Sommertage.

