

# ZUCKAVOCADO

## Zutaten

- 1 Hähnchenbrust
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Margarine
- 125g Zuckerschoten
- 1 Avocado
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Chilischote
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Kresse



FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Hähnchenbrust unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen, säubern, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und noch lauwarm in Würfel schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen, in die Pfanne geben und eine Minute darin dünsten. Sie sollten keine Farbe annehmen und noch Biss haben. Die Avocado schälen, aufschneiden, Kern entfernen und in Streifen schneiden. Ist die Avocado noch nicht cremig-reif, kann sie auch kurz gegrillt werden. Die Frühlingszwiebel waschen und fein hacken. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit Kresse garnieren.

Tipp: