

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Luis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

### Calitzdorp Salad

& Le Sueur Chenin Blanc

#### Zutaten (für 2 Personen)

200 g Hähnchenbrustfilet  
1 Kopf Romanasalat  
2 Tomaten  
½ Gurke  
1 Bund glatte Petersilie  
1 rote Zwiebel  
1 eingelegte rote Paprikaschote  
1 reife Avocado  
100 g milder Fetakäse  
Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, mit Pfeffer würzen und in 2 EL Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, dann vom Feuer nehmen und in der Pfanne lassen. Gurke schälen, Kerne entfernen und in halbe Ringe schneiden. Tomaten entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken und die Salatblätter klein rupfen. Salat, Gemüse und Kräuter zusammen mit 3 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend die Hähnchenbruststreifen unterheben. Mit klein geschnittener Paprika, Avocadoscheiben und gewürfeltem Fetakäse garnieren.

Louis van der Riet empfiehlt zu diesem Salat aus dem südafrikanischen Calitzdorp den eleganten und aromatischen Weißwein Le Sueur Chenin Blanc.