

Hühnchensalat

Zutaten für 4 Personen

4 ganze Hühnerschlegel	waschen, trockentupfen und in eine Auflaufform legen. Mit
5 EL Ananassaft	
1 EL Olivenöl	sowie
Salz und Pfeffer	einreiben. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen, dabei immer wieder wenden und mit der Marinade bestreichen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 Scheiben Bacon	jeweils dritteln und rund um die Schlegel verteilen. Die Auflaufform für 60 Minuten in den Backofen stellen. Wenn die Haut beginnt goldbraun zu werden, die Hitze auf 160 °C reduzieren.
80 g getrocknete Tomaten	in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben.
100 g Rucola	waschen, grob hacken und ebenfalls in die Schüssel geben.
5 Scheiben Bacon	in einer Pfanne sehr knusprig braten, auf Küchenpapier auskühlen lassen.
200 g Ciabatta	in 1 cm Würfel schneiden, im verbliebenen Bacon-Fett anbraten. Den Bacon klein schneiden, zu den Brotwürfeln geben. Den Herd ausschalten.
6 EL Hühnersud (Auflaufform)	über die Brotwürfel träufeln, gut mischen und beiseitestellen. Das Hühnchen aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen, die Haut ablösen und klein schneiden, das Fleisch von den Knochen lösen, grob zerrupfen und zusammen mit den Brotwürfeln in die Schüssel geben.
5 EL Hühnersud (Auflaufform)	mit dem Saft einer
½ Zitrone	und
2 EL Ananassaft	verrühren, über den Salat geben, gut durchmischen.
1 mittelscharfe Peperoni	in feine Streifen schneiden, ebenfalls zum Salat geben. Mit
Salz, Pfeffer und Zitronensaft	fein abschmecken und mit frischem Ciabatta oder Baguette servieren.

Fleisch: Geflügel

