

## KALIFORNISCHE SALATPLATTE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	2 Liter	Wasser	In einen Kochtopf geben und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
2	1,5 Liter	Wasser	In einen kleinen Kochtopf füllen und ebenfalls mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
3	500 g	Broccoli	Waschen, putzen, in Röschen zerteilen und in den größeren Kochtopf geben, sobald das Wasser kocht.
4	2 Pr	Salz	Zufügen, ca. 5 Minuten dünsten und in einem Sieb abtropfen lassen.
5	3-4	Eier	Einpicken und vorsichtig mit einem Löffel in das kochende Wasser des kleineren Kochtopfs legen. Hart kochen, unter fließend kaltem Wasser abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
6	100 ml	Heiße Gemüsebrühe	In eine Schüssel geben und
7	100 g	Schmelzkäse	Zufügen. Mit dem Schneebeesen durchrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
8	4-6	Hähnchenfilets	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
9	2 EL	Öl	In einer breiten Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets von beiden Seiten darin anbraten.
10	4-6 Scheiben	Frühstücksspeck	Zufügen und unter Wenden mit anbraten.
11	4-5 EL	Weißweinessig	In eine Rührschüssel füllen.
12	Je ½ TL	Salz und Honig	Zufügen und solange durchrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben.
13	2 TL	Mittelscharfer Senf	Zusammen mit
14	5 EL	Öl	Und
15	3 EL	Tomatenketchup	Zufügen und nochmals durchrühren.
16	Die ganze	Schmelzkäsemischung	Zufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
17	1	Zwiebel	Schälen, halbieren und fein würfeln.
18	2	Knoblauchzehen	Schälen und fein würfeln.
19	Alle	Würfel	In die Salatsauce geben.
20	500 g	Tomaten	Waschen, halbieren, von den Stielenden befreien und in Scheiben schneiden.
21	4	Ananasringe	In feine Stückchen schneiden.
22	2	Lauchzwiebeln	Waschen und in feine Scheiben schneiden.
23	1 Kopf	Salat	Waschen, putzen und in mundgerechte Stücke reißen.
24	3-4 Scheiben	Gouda	In feine Streifen schneiden.

25	Alle	Hähnchenfilets	In Streifen schneiden.
26	Alle	Eier	In Scheiben schneiden.
27	Alle	Zutaten	Dekorativ auf einer Platte anrichten und mit der Salatsauce übergießen.
28	Mit einigen	Basilikumblättern	Dekorativ anrichten.