

# Honey Mango Chicken-Salad

havengold steht für hochwertige Honige und Honigerzeugnisse aus Deutschland. Individuell, einzigartig und modern – havengold eben. Ob klassischer Sortenhonig oder besondere Spezialitäten – wir haben das richtige für dich. Lass dich überraschen!

Für ganz besondere Momente kreieren wir Spezialitäten wie BBQ bee, HOT CHILI BBQ bee, OLDENBURGER STADT bee, ROSENTRAUM bee, HIMBEER bee, LAVENDEL bee, MARZIPAN bee oder unseren leckeren WINTER bee.

Onlineshop unter: <https://havengold.de>



## Zubereitung (Beispiel) für 2 Personen

1. Mango und Schafskäse in Würfel schneiden.
2. Römersalatköpfe putzen und Blätter voneinander trennen.
3. Gartenkresse putzen.
4. Hähnchenbrust in einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten und anschließend in dünne Scheiben schneiden.
5. Für den Aufstrich Magerquark, 2 EL havengold-LAVENDEL-bee 3 EL Olivenöl, Hanfmehl, Salz und Erdnüsse in einen Mixer geben.
6. Römersalatblätter mit der Paste aus dem Mixer bestreichen und mit Mango, Schafskäse, Hähnchenbrust und Kresse belegen.

## Einkaufsliste

Zutaten	Vorh.	Menge
250g Hähnchenbrust	<input type="checkbox"/>	
Mango	<input checked="" type="checkbox"/>	1
100g Schafskäse	<input type="checkbox"/>	
Römersalatköpfe	<input type="checkbox"/>	2
20g Gartenkresse	<input type="checkbox"/>	
50ml Magerquark	<input type="checkbox"/>	
5 EL Oliven Öl	<input type="checkbox"/>	
1 EL Hanfmehl	<input type="checkbox"/>	
1 EL Salz	<input type="checkbox"/>	
50g Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	
2 EL Lavendel Havengold Honig	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	



Erstellt durch:  
Buddy Dinner

E-Mail: [info@buddydinner.de](mailto:info@buddydinner.de)  
Website: [www.buddydinner.de](http://www.buddydinner.de)