

Hühnersalat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Hühnerfleisch
1	Apfel
2	getrocknete Marillen
1	Frühlingszwiebel
100 G	Sellerie
100 G	Naturjoghurt
2 EL	Sauerrahm
HALBE	unbehandelte Zitrone (Saft und Abrieb)
1 EL	Curry
1	daumengroßes Stück Ingwer
	Salz
	geröstete Walnüsse
	Petersilie nach Belieben
1 HÄUPL	grüner Salat bzw. Salat der Saison
	Weißweinessig und Olivenöl

Zubereitung

1. Hühnerfleisch garen.
2. Apfel, getrocknete Marille und Sellerie klein würfeln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden
3. Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
4. Mit Apfel, Marillen, Frühlingszwiebel und Sellerie vermengen.
5. Joghurt und Sauerrahm vermischen, mit Zitrone und den Gewürzen abschmecken und unter das Fleisch geben
6. Salat waschen und mit Salz, Weißweinessig und Olivenöl marinieren
7. Mit dem Hühnersalat anrichten, mit Petersilie und Walnüssen garnieren