

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Mandarinen Und Curry

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Salat, Obst, Pilze, Party, Geburtstag, Gewürze

Zutaten

320 g	Gebratenes Geflügelfleisch	Etwas Zitronensaft
80 g	Champignons	Etwas Currypulver
80 g	Ananasfleisch	Pfeffer, Salz
80 g	Äpfel	4 Salatblätter
	Mayonnaise	Mandarinenspalten
	Sauerrahm	

Geflügelfleisch (Nach Geschmack) in kleine Würfel schneiden.

Champignons putzen und in Salzwasser mit Zitronensaft kurz kochen, erkalten lassen und zerteilen.

Äpfel schälen, entkernen und mit dem Ananasfleisch in kleine Würfel schneiden.

Aus Mayonnaise, Sauerrahm, Zitronensaft, Currypulver, Pfeffer und Salz eine Marinade herstellen.

Alle Zutaten gut vermischen und im Kühlschrank einige Zeit durchziehen lassen.

Auf Salatblättern anrichten und mit Mandarinenspalten garnieren.