



ORIENTALISCHER POULETSALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

620 g Pouletbrustfilet
380 g Knollensellerie, grob gerieben
380 g Lauch, fein geschnitten
180 g Grüne Erbsen
620 g Reis, gekocht
75 g Ananas Konserve, abgetropft

FÜR DAS DRESSING

310 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
620 g Jogurt Nature
230 ml Pfirsichsaft
5 EL Currypulver
1 TL Kurkuma, getrocknet
Zucker
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Salat die Pouletbrust anbraten und kleinwürfelig schneiden.
2. Knollensellerie, Lauch, Erbsenschoten, Reis und Ananas dazumischen.
3. Für das Dressing: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Salat mit dem Dressing vermengen und nochmals abschmecken.