



# 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.