



ORIENTALISCHER POULETSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	Pouletbrustfilet
150 g	Knollensellerie, grob gerieben
150 g	Lauch, fein geschnitten
75 g	Grüne Erbsen
250 g	Reis, gekocht
30 g	Ananas Konserve, abgetropft

FÜR DAS DRESSING

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Jogurt Nature
90 ml	Pfirsichsaft
2 EL	Currypulver
0.5 TL	Kurkuma, getrocknet
	Zucker
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Pouletbrust anbraten und kleinwürfelig schneiden.
2. Knollensellerie, Lauch, Erbsen, 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.