



ORIENTALISCHER HÜHNERSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 620 g** Hühnerbrustfilet
- 380 g** Knollensellerie, grob gerieben
- 380 g** Lauch, fein geschnitten
- 180 g** Grüne Erbsen
- 620 g** Reis, gegart
- 75 g** Ananas Konserve, abgetropft

FÜR DAS DRESSING

- 310 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 620 g** Magerjoghurt
- 230 ml** Pfirsichsaft
- 5 EL** Currypulver
- 1 TL** Kurkuma, getrocknet
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbrust anbraten und kleinwürfelig schneiden.
2. Knollensellerie, Lauch, Zuckererbsen, Reis und Ananas dazumischen.
3. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Salat mit dem Dressing vermengen und nochmals abschmecken.