

ORIENTALISCHER HÜHNERSALAT



QimiQ VORTEILE

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





15

leich

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.