

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Ananas Und Pizen

Gattung: Salat, Obst, Kalt, Party, Geburtstag

Hühnerfleisch von einem
-Hähnchen,
gekocht oder gegrillt,
ohne Haut und ohne Knochen

ein Apfel
gewürfelte Ananas
halbierte Champignons

Soße

1/2 Becher Joghurt
Ananassaft

Saft einer halben Zitrone
-7 Spritzer Worcestersauce

Das Hühnerfleisch filetieren und in Würfel schneiden. Das Fleisch wird abgemessen, am besten in einer Tasse. Jeweils die halbe Menge des Fleisches wird an Ananas in kleinen Würfeln und halbierten Champignons benötigt. (Beispiel: 4 Tassen Hühnerfleisch => 2 Tassen Champignons und 2 Tassen Ananas.)

Dazu kommt ein Apfel, ebenfalls in kleine Stückchen zerschnitten. Die ganz genauen variieren mit der Größe des Apfels, entsprechend der Tassenanzahl ;-).

Für die Sauce gibt man den Saft einer (knappen, je nach Geschmack) halben Zitrone zu einem halben Becher Joghurt, rührt etwas Ananassaft darunter, so dass die Sauce aber noch schön sämig bleibt und schmeckt mit ca. 6-7 Spritzern Worcestersauce ab.

Alle Zutaten werden gemischt.

Tipp: Der Salat schmeckt am besten, wenn er gut durchgezogen ist, z.B. indem man ihn am Abend vorher zubereitet.