



Brasilianischer Geflügelsalat

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Dressing: 250 ml Sahne, 360 g Mayonnaise, 2 EL frische Petersilie gehackt, 2 EL Frühlingszwiebeln fein gehackt

Für den Salat: 2 gekochte Hühnerbrüste, 2 kleine Dosen Mais, 2 kleine Dosen Erbsen oder TK, 2 grüne Äpfel, 4 Möhren, 160 g Rosinen, frische Ananas und/oder Mango für die Garnitur

Arbeitsmaterial: 2 Schüsseln, 1 Gabel, 1 Schäler, 1 Sieb, 1 Schneidebrett, 1 Raspel

Für das Dressing Sahne, Mayonnaise, Petersilie und Frühlingszwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochte Hühnerbrust mit der Gabel zerpfücken. Den Mais abspülen und abtropfen lassen. Ebenfalls die Erbsen. Die Möhren schälen und grob raspeln. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen die Spalten würfeln. Die Rosinen und alles andere in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Nochmals abschmecken.

Als Garnitur eignet sich frische Ananas und/oder Mango.