

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Für Gourmets

Gattung: Geflügelgericht, Party, Salat, Geburtstag

400 g	gekochtes Hühnerfleisch	8	Essl. Milch
2	Ecken Rahmfrischkäse	4	Essl. gehackte Petersilie
2	Teel. geriebenen Meerrettich	2	Orangen
2	Essl. Tomatenketchup		

Das Hühnerfleisch in halbzentimetergroße Würfel schneiden.

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Meerrettich, dem Ketchup und der Milch sehr gründlich zu einer geschmeidigen Sauce verrühren.

Die Petersilie zufügen. Die Orange halbieren.

Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in kleine Stücke schneiden; diese mit dem Hühnerfleisch und der Sauce vermischen.

Den Geflügelsalat in die Orangenschalen füllen.

Tipp: Versuchen Sie den Geflügelsalat auch einmal statt mit Frischrahmkäse mit Magerquark. - Zur Abwechslung können Sie den Salat statt mit Orangen mit der gleichen Menge anderen Obstes, halb säuerlichen Apfel, halb Ananasstückchen aus der Dose, bereiten.