

Geflügelsalat mit Trauben

Zutaten für 4 Personen:

Salat:

500 g Hähnchenbrustfilet

500 ml Gemüsebrühe

250 g Tafeltrauben

100 g Walnusskerne oder Mandeln

Dressing:

100 g Mayonnaise 80% Fett

150 g Naturjoghurt

Saft von 1 Zitrone

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für den Salat das Fleisch in der Brühe ca. 15 Minuten garen. Auskühlen lassen und mit einer Gabel zerpfücken.

Tafeltrauben waschen, abtropfen lassen, abzapfen und halbieren. Walnusskerne grob hacken und in der Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Für das Dressing alle Zutaten glattrühren. Fleisch und Trauben mit dem Dressing verrühren und 15 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Nüsse unterheben.

© Hoflädle Rupp 2017 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de