Hühnersalat pikant

ZUTATEN

400 g Hühnerbrust (Hühnerschnitzel)

2 Orangen

1 Apfel

1 Stangensellerie

1 Becher Jogurt

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf, etwas Öl

Salatblätter zum Auslegen

ZUBEREITUNG

Hühnerbrust salzen, in etwas Öl beidseitig rasch abbraten, kaltstellen.

Stangensellerie fein schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Orangen schälen und in Scheiben schneiden

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

Marinade aus Jogurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Senf glatt anrühren.

Die geschnittenen Zutaten darin vermischen und einige Zeit marinieren lassen.

Eine Schüssel mit gewaschenen Salatblättern auslegen, den Salat darin anrichten.

Hühnerfleisch in Scheiben schneiden und den Salat damit belegen.

© 4-Huehnersalat.docx