

Geflügelsalat aus dem Thermomix®



© Geflügelsalat - Rezepte mit Herz



30 Min. plus Wartezeit



leicht



8 - 10 Portionen

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps – und natürlich Mayonnaise. Unsere Salate sind also ein sicherer Tipp für den eigenen Brunch. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Hähnchenbrust |
| <input type="checkbox"/> | 1 | kleine Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Schnittlauchröllchen |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | griechischen Joghurt |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Mayonnaise |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer nach Belieben |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Frühlingszwiebelringe für die Deko |

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf geben. Hähnchenbrust in den Varoma legen 20 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Hähnchenbrust abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
3. Zwiebel abziehen, vierteln und in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Schnittlauch, Joghurt, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und 40 g Mandarinsaft dazugeben, 4 Sek./ Linkslauf/Stufe 3,5 verrühren. Hähnchenbrust und die Mandarinen dazugeben, 4 Sek./Linkslauf/Stufe 2,5 verrühren. Abschmecken, umfüllen und zugedeckt mind. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Frühlingszwiebelringen dekorieren.

Vier weitere leckere Ideen für Feinkkostsalate findet ihr hier:

- [Fleischsalat](#)
- [Eiersalat](#)
- [Budapester Salat](#)
- [Shrimps-Cocktail](#)

Nährwertangaben

pro EL (20 g): ca. 35 kcal – 2 g E – 2 g F – 1 g KH