

Geflügelsalat aus dem Thermomix®



© Geflügelsalat - Rezepte mit Herz



30 Min. plus Wartezeit



leicht



8 - 10 Portionen

Einfacher Salatklassiker mit Huhn.

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps - und natürlich Mayonnaise. Unsere Salate sind also ein sicherer Tipp für den eigenen Brunch, gerade zu Ostern. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel aus der Küche. Ob in der Schüssel oder schon portioniert in kleinen Gläschen, da greift jeder gerne zu.

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 Feinkostsalate 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