



Lauwarmer Poulet-Curry-Salat

Ergibt 6 Portionen

Zutaten

- 1 l Hühnerbouillon
- 4 Pouletbrüstchen
- 4 EL Mayonnaise
- 1 EL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Weissweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 rote Zwiebel
- 3 Zweige Pfefferminze

Bouillon aufkochen. Hitze reduzieren, Pouletbrüstchen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen für die Salatsauce alle Zutaten von Mayonnaise bis und mit Sonnenblumenöl in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebel und Pfefferminzblättchen in feine Streifen schneiden, begeben.

Pouletbrüstchen herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Von Hand direkt zur Sauce in die Schüssel zupfen. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.