Geflügelsalat mit Mandarinen

Zutaten

- 500 g Hähnchenfleisch
- Ananas (eine kleine Dose)
- Mandarine (eine kleine Dose)
- 1 EL Petersilie
- 2 EL Mayonnaise
- Pfeffer
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Geflügelsalat mit Mandarinen selber machen - so gehts:

1. Gib das Geflügelfleisch (die Hähnchenbrust) mit gut gesalzenem Wasser in einen Topf und koche es für 1 Stunde. Lass es dann auskühlen und schneide es klein.
2. Gieße die Ananas und die Mandarinen ab und fange den Saft auf.
3. Rühre die Mayonnaise mit etwas Saft cremig und würze sie kräftig mit Salz und Pfeffer.
4. Schneide das Geflügelfleisch klein und mische es mit der Soße und der Petersilie.
5. Wenn du möchtest, kannst du den Geflügelsalat mit Curry würzen. Das gibt eine schöne Farbe und macht den Geschmack noch exotischer.
6. Hebe dann vorsichtig die Mandarinen und die Ananasstücke unter.
7. Stelle den Geflügelsalat bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Am besten schmeckt der Hähnchenfleisch-Salat, wenn er einen Tag durchziehen konnte.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.