



Schweizer Geflügelsalat

ZUTATEN :

200 ml	kräftige Geflügelbouillon
250 g	Hähnchenfilet
150 g	Emmentaler
3 EL	Ananaswürfel
3 EL	zarte Erbsen (Konserve)
1 EL	Schnittlauch (in Röllchen)
125 g	feinste Mayonnaise
3 EL	Ananassaft
1	Spritzer Zitronensaft
2 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer (frisch gemahlen)

1 Die Geflügelbouillon zum kochen bringen, die Hähnchenfilets einlegen, Hitze herunterschalten und die Filets 6 Minuten garen. – Filets heraus nehmen und abkühlen lassen. Bouillon anderweitig weiter verwenden.

2 Filets und Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden, Ananaswürfel, Erbsen und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

3 Der Mayonnaise den Ananassaft, Zitrone zugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die aromatische Mayonnaise behutsam unter den Salat heben und eine Stunde durchziehen lassen.