

Geflügelsalat

Zutaten (für ca. 6 Personen):

½ Staupe Stangensellerie
Putenreste
2 El. Walnüsse
4 El. Mayonnaise
1 Becher saure Sahne
Saft einer ½ Zitrone
1 Dose Mandarinen
Ananasstücke
Salz, Pfeffer, Curry



Zubereitung:

Zunächst den Staudensellerie putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Reste vom Putenfleisch würfeln. Die Walnüsse knacken und feinhacken. Mayonnaise mit Saurer Sahne und Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Stangensellerie, Putenwürfel, gehackte Walnüsse, Ananasstücke und Mandarinen zum Dressing geben. Alles gut vermischen und eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Spaß beim nachkochen
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Lämmle!!!

 Die
Putenfarm
Lämmle