

# Hähnchen-Cocktail

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchen & Curry

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 300g Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Ei(er)
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 1 TL Zitronensaft
- » 1 Beet Kresse
- » 400g Eisbergsalat
- » 100g Salatmayonnaise
- » 100g Crème fraîche
- » Curry
- » Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Filets waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15min garen. Herausheben und in Stücke schneiden. Eier in ca. 8min hart kochen. Kalt abschrecken und pellen. Einige Scheiben zum Garnieren beiseite legen. Restliche Eier fein hacken.

2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Kresse vom Beet schneiden. Salat putzen, waschen, in Streifen schneiden.

3. Mayonnaise mit Crème fraîche glatt rühren. Gehackte Eier, Äpfel, Hähnchenfilet und Kresse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzig abschmecken. Salatstreifen in Gläser verteilen, Hähnchencocktail darauf verteilen. Mit Eischeiben, Apfelspalten und Schnittlauch garnieren.

Nährwerte: 260kcal/E17g/F19g/KH5g pro Portion

angelegt am: 03.04.2005

Rezept-Nr: 1777

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke