

Exotischer Geflügelsalat

Zutaten (für 2 Personen):

300 g gekochtes Geflügelfleisch oder
geräucherte Putenbrust als Aufschnitt

2 Birnen

2 Kiwis

8 SEEBERGER-Datteln, entsteint

Dressing:

100 g fettarme Mayonnaise

100 g Crème fraîche

1 TL Zitronensaft

1 TL Zucker

1 TL eingelegter grüner Pfeffer

Senf

Salz

Zubereitung:

Geflügelfleisch in kurze Streifen schneiden. Birnen und Kiwis waschen und säubern, dann die Früchte vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Auf tiefen Tellern gleichmäßig anrichten. Dressing aus den Zutaten herstellen, mit Senf und Salz abschmecken und damit begießen. Die Datteln in Würfel schneiden und damit bestreuen. Dazu frische Baguettes oder getoastetes Weißbrot.

Variation:

1 TL SEEBERGER-Seesamst trocken rösten und über den Salat streuen.

