

# Geflügel-Salat à la VERPOORTEN

## Zutaten

Für 4 Personen

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 4 EL)  
400 g Hähnchenbrust  
Salz  
400 g Spargelabschnitte  
200 g gekochter Schinken  
8 Scheiben Ananas  
Saft von 1 Zitrone  
150 g Mayonnaise  
150 g Vollmilch-Joghurt  
1 TL eingelegter grüner Pfeffer  
1 Prise Currypulver



## Zubereitung

Die Hähnchenbrust in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten gar kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Spargelabschnitte in gleich große Stücke schneiden und abtropfen lassen; den gekochten Schinken in feine Streifen schneiden. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und ebenfalls klein würfeln. Hähnchen, Spargel, Schinken und Ananas in einer Schüssel miteinander vermengen und mit dem Zitronensaft begießen. Für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Mayonnaise, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren und pikant mit Salz, grünem Pfeffer und Currypulver abschmecken. Das Dressing über den Salat geben, 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur ziehen lassen und kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken.

[Link zum Rezept: Geflügel-Salat à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)