



Fruchtiger Hähnchensalat im Filoteigkörnchen

200 g WIESENHOF Hähnchen-Brustfilet
40 g Butter, geschmolzen
3 Blätter Filoteig (ca. 30 x 30 cm)
300 ml Geflügelbrühe
1 Stange Staudensellerie
2 Sharonfrüchte
4-5 EL Magerjoghurt
1 EL Salatmayonnaise
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 TL Currypulver
1/2 TL Kurkuma
1 Prise Zucker
Cayennepfeffer
1/2 Granatapfel
einige Blätter Friséesalat
4 feuerfeste Förmchen (ca. 9 cm)
Backpapier

Schritt 1

Butter zerlassen. Filoblätter vierteln, jeweils 3 Blätter übereinander legen, dazwischen dünn mit Butter bepinseln. Teig in die gebutterten Förmchen locker einlegen, überstehende Teig­ränder abschneiden.

Schritt 2

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schritt 3

Hähnchenfilet abrausen und trockentupfen. In der Brühe ca. 12 Minuten sanft köcheln lassen, bis es gar ist. Herausnehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 4

Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Sharon achteln, schälen und in kleine Stücke teilen.

Schritt 5

Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer, Curry, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Obst und Hähnchenfleisch vermengen. Granatapfelkerne herauslösen und die Hälfte unterrühren.

Schritt 6

Friséesalat waschen, trocknen, die Filokörnchen dekorativ damit auskleiden. Hähnchensalat einfüllen, mit restlichen Granatapfelkernen garnieren.