

Reisen

WIR TEILEN UNSERE
SCHÖNSTEN OUTDOOR-
REISEERLEBNISSE MIT
DIR



Fotografieren

Tipps und Tricks



Schrauben

Defender TD5



Kochen

Alles aus einer Pfanne

Geflügelsalat

„quick and easy“

In 5 Min.
einen leckeren
Salat für 4
Personen
zubereiten



Geflügelsalat „quick an easy“

Zutaten für 4 Personen:

2 1/2	Grillhähnchen vom Grillstand
1 Dose	Ananas
1 Dose	Mandarinen
1	kleine rote Zwiebel
1	Schalotten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
ca. 8	Cherrytomaten

Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Essig und Öl

Das geht auch
frischer und
gesünder

Schaut Euch auch
die frische Variante
an

Zubereitung:

Die Grillhähnchen abspulen und das Fleisch in eine Salatschüssel geben. Die Cherrytomaten halbieren und dazugeben. Die Ananas- und Mandarindosen öffnen, die Früchte abgießen und dazu geben. Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Schalotten schälen und in kleine Würfelschneiden und ab in die Schüssel damit.

Mit Salz, frischem Pfeffer und Curry abschmecken. Bei Bedarf mit Honig oder Zucker etwas nachsüßen. Mit Essig und Öl marinieren, durchmengen und kurz durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchmengen. Guten Appetit und viel Spass beim Ausprobieren.

Abonniert unseren Blog und schreibt uns, wie Euch der Salat geschmeckt hat. Danke.

Die Zubereitung des Salates könnt ihr euch auch auf YouTube auf unserem Reise-beast-Kanal anschauen.