

Pilzsalat mit Huhn



Zutaten: für 4 Personen

250g violette Rötelritterlinge oder Champignons
200g Pouletfleisch
1 Bund Suppenkräuter
1 Knoblauchzehe
2 El Meerrettich, tafelfertig
1 grosser, säuerlicher Apfel
Salz, weisser Pfeffer
10 ml Sahne

Zubereitung:

- Das Pouletfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Pilze säubern, mit der Knoblauchzehe in gesalzenem Wasser blanchieren, absehen, gut abtropfen lassen, dann etwas klein schneiden. Die Knoblauchzehe wegnehmen.
- Pilze, klein geschnittenes Pouletfleisch, Meerrettich und den geriebenen Apfel in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Salat eine halbe Stunde kaltstellen.
- die Sahne steif schlagen und untermengen.