

# Pouletsalat pikant und raffiniert

Rezept für 4 Personen, zubereitet in 20 Minuten.

«Ein richtiger Sommerhit, aber bitte lauwarm servieren»

## Zutaten

1 kg KNEUSS Pouletbrust in Streifen

## Sauce

100 g Mayonnaise  
100 g Saurrahm oder Quark  
50 ml Balsamico Bianco  
1 EL Senf  
50 g Ketchup  
1 EL Ingwer, frisch gerieben  
1 EL Wasabipaste  
1 EL Meerrettich, frisch gerieben  
1 Peperoncini, fein geschnitten  
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten und blanchiert  
1 Knoblauchzehe, frisch mit der Microplane gerieben  
Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Alle Zutaten gut mischen und abschmecken. Das Pouletfleisch kurz in der Pfanne anbraten und am Besten lauwarm unter die Masse heben und etwas ziehen lassen.

## Tipp

Natürlich kann man den Salat mit Mais, Tomaten, Gurken und anderen Gemüsen ergänzen. Dazu serviere ich gerne Pommes frites oder Bratkartoffeln.