

Gabriellas Salatsauce



GEFLÜGELSALAT MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

400 g gekochtes Hühnerfleisch, 1 kleine Knolle Sellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, 75 g gehobelte Mandeln, 15 gefüllte Oliven, 150 g helle Trauben, Saft einer Zitrone, 2 EL Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1 großer süßer Apfel, 1 EL gehackte Petersilie, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Sellerieknolle und den Apfel schälen, und in 2 cm lange feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken.

Hühnerfleisch, Sellerie und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, der Fleischbrühe und den Gewürzen abschmecken. Das ganze etwa 1 Stunde kühl stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die gehobelten Mandeln leicht in einer Pfanne anrösten. Oliven und Trauben halbieren und unter den Geflügelsalat mengen.

Zum Schluß Gabriellas Salatsauce unterziehen und mit Petersilie bestreuen.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenu 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

