



Geflügelsalat mit frischen Mangos und weißen Champignons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

“ Der Klassiker „, althergebracht, leicht und neu überdacht

Zutaten

- 400 g gekochtes Hühnerfleisch ohne Haut, blättrig geschnitten.
- 200 g taufrische, weiße Champignons roh in hauchdünne Blätter geschnitten.
- 1/2 vollreife, frische Mango in Blättern geschnitten
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1/8 l steif geschlagene Sahne
- 2 - 3 Esslöffel Magerjoghurt
- Abrieb einer 1/2 ungespritzte Orange
- Abrieb einer 1/2 ungespritzte Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Das in dünne Blätter geschnittene Geflügelfleisch (2 x 2 cm) in einer passenden Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit etwas Cayenne oder gemahlenem Chili würzen, Den Zitronen - und Orangenabrieb dazu geben.

Schritt2

Die Champignons putzen und in Zitronenwasser mit etwas 1 El Mehl und 3 El Salz abreiben, danach abspülen.

Schritt3

Roh, in hauchdünne Scheiben schneiden, zum Geflügel geben, ebenfalls die Mangos, sowie den Saft

einer 1/2 Zitrone und Orange.

Schritt4

Die Mayonnaise, der Magerjoghurt und die geschlagene Sahne nacheinander unterheben. (Macht alles "fluffig - locker") und pikant nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu ein krosses Baguette, Ciabatta Brot oder Röstbrot sowie

Schritt7

kalte, gesalzene Landbutter reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** beliebt, einfach, fruchtig, kalte salate, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelsalat-mit-frischen-mangos-und-weissen-champignons/>