

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Hühnchen-Walnuss-Salat

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	300 kcal/ 1256 kJ	Fett:	24,4 g
Eiweiß:	15,6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättigte Fettsäuren:	17,6 g

Zubereitung:

1. In eine große Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Zitronenzesten, Essig, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer geben und gut vermischen. Das Hühnchenfleisch, Walnüsse, Sellerie, Trauben und Frühlingszwiebeln dazu geben und umrühren.

2. Zum Servieren, den Salat mit einem Löffel auf ein Radicchioblatt geben und mit Estragon garnieren. Sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

50 g	Mayonnaise
50 g	griechischer Joghurt
1/2 TL	Zitronenzesten
1 TL	Weißweinessig
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Cayenne Pfeffer
1 Prise	grobes Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	gekochtes Hühnchen, geteilt in feine Stücke
70 g	kalifornische Walnüsse, geröstet und grob gehackt
2	Stangen Staudensellerie, dünn geschnitten
70 g	rote Trauben, halbiert
1 TL	Frühlingszwiebeln, geschnitten
1 TL	frische Estragonblätter, geschnitten
	Radicchioblätter zum Servieren
	Frischer Estragon zum Garnieren