



Käsesalat mit Früchten

Salatzutaten

800 g Tilsiter, in kleine Würfel geschnitten
300 g Pouletfleisch, gekocht, in kleine Würfel geschnitten
4 Scheiben Ananas, in Stücke geschnitten
2 Bananen, in Scheiben geschnitten
einige rote Kirschen, entsteint

Sauce

100 g Joghurt nature
1 dl Rahm, leicht geschlagen
1 Essl. Streuwürze
Pfeffer aus der Mühle

1 Teel. Currypulver, nach Belieben
2-3 Essl. Zitronensaft

zum Garnieren

halbe Baumnußkerne und Traubenbeeren oder Cherry- Tomaten

Käse und Pouletfleisch gut mischen. - Die Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen. Die Hälfte der Sauce unter die Käse/ Pouletfleisch-Masse heben. Eine halbe Stunde zum "Ziehen" in den Kühlschrank stellen. - Nun die restlichen Salatzutaten unter Käse/Poulet mischen. Die zweite Saucenmenge darüber gießen. Sauce sorgfältig darunter ziehen und den Salat auf eine Platte anrichten. - Mit den Baumnußkernen und evtl. Traubenbeeren resp. Cherry-Tomaten garnieren.

PS.

Als Variante:

Anstelle von Pouletfleisch zwei reife Avocados schälen, würfeln und darunter mischen.