

Lauch-Mais-Salat mit Hähnchen-Kasseler

Zutaten

- 1 Packung Hähnchen-Kasseler
- 1 Stange Lauch
- 1 Dose Mais
- 1 Spitzpaprika rot
- 1 Apfel rot
- 2 Eier, hartgekocht
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Mayonnaise
- 150 g Joghurt fettarm
- 1 TL Currypulver rot
- 1 TL Paprikapulver scharf
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Lauch in Ringe schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren.

Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Eier hart kochen und abkühlen lassen.

In eine Salatschüssel etwas Zitronensaft geben. Den Apfel schälen, entkernen und würfeln. Dann in die Schüssel geben und mit der Zitrone benetzen, damit er nicht braun wird. Evtl. eine Prise Zucker hinzugeben, damit es nicht zu sauer wird. Abgetropften Mais ebenfalls hinzugeben. Den Lauch zufügen. Paprika putzen und würfeln. Den Hähnchen-Kasseler ebenfalls würfeln und alles in der Schüssel mischen. Mayonnaise und Joghurt mit den Gewürzen verrühren und unter den Salat mischen. Eier schälen, achteln und damit den Salat garnieren.