

## **Geflügelsalat „Leidenschaft“**

**Zutaten für 4 Personen:**

- ca. 600 g gegartes Hähnchenfleisch
  - 10 – 12 Cocktailtomaten
  - 1 rote oder gelbe Paprika
  - 80 g Cashewnüsse (ohne Salz)
  - 1 Glas Weckzeit Chutney
- Ananas „Leidenschaft“

Abgekühltes Hähnchenfleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Cocktailtomaten vierteln, die Paprikaschote mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und mit ca. 150 – 200 g Ananas Chutney vermischen. Je nach Geschmack, evtl. noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Cashewnüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei anrösten und klein hacken.

Die Mischung in Cocktailgläsern anrichten, mit den gehackten Cashewnüssen bestreuen und servieren.

Dazu passt ein knuspriges Baguette.

Guten Appetit!