



## Fruchtiger Hähnchensalat im Filoteigkörnchen

200 g WIESENHOF Hähnchen-Brustfilet  
40 g Butter, geschmolzen  
3 Blätter Filoteig (ca. 30 x 30 cm)  
300 ml Geflügelbrühe  
1 Stange Staudensellerie  
2 Sharonfrüchte  
4-5 EL Magerjoghurt  
1 EL Salatmayonnaise  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/2 TL Currypulver  
1/2 TL Kurkuma  
1 Prise Zucker  
Cayennepfeffer  
1/2 Granatapfel  
einige Blätter Friséesalat  
4 feuerfeste Förmchen (ca. 9 cm)  
Backpapier

### Schritt 1

Butter zerlassen. Filoblätter vierteln, jeweils 3 Blätter übereinander legen, dazwischen dünn mit Butter bepinseln. Teig in die gebutterten Förmchen locker einlegen, überstehende Teig­ränder abschneiden.

### Schritt 2

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### Schritt 3

Hähnchenfilet abrausen und trockentupfen. In der Brühe ca. 12 Minuten sanft köcheln lassen, bis es gar ist. Herausnehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### Schritt 4

Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Sharon achteln, schälen und in kleine Stücke teilen.

### Schritt 5

Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer, Curry, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Obst und Hähnchenfleisch vermengen. Granatapfelkerne herauslösen und die Hälfte unterrühren.

### Schritt 6

Friséesalat waschen, trocknen, die Filokörnchen dekorativ damit auskleiden. Hähnchensalat einfüllen, mit restlichen Granatapfelkernen garnieren.