

# CURRY-HÄHNCHEN-SALAT MIT MONTMORENCY KIRSCHEN

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1/2 Joghurt
- 2 Teelöffel Mayonnaise
- 1 Teelöffel Currypulver
- 2 1/2 Tassen gegarte Hähnchenbrust, in Würfeln
- 1 Tasse grüne Weintrauben, gehälftet
- 1/4 getrocknete Montmorency Kirschen, grob gehackt
- 1/4 Tasse frischer Koriander, gehackt
- 1/4 Tasse geröstete Cashewnüsse, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel den Joghurt mit Mayonnaise und Currypulver verrühren. Nach und nach die Hähnchenbrust, die Weintrauben, die Montmorency Kirschen und den Koriander unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Cashewnüsse unterrühren. Der Salat hält sich luftdicht verschlossen im Kühlschrank bis zu drei Tagen.