

## Geflügelsalat "Apricot"

### Zutaten

**200gr. Hähnchenbrustfilet**

**Salz, Curry, Pfeffer**

**1 Tl Sonnenblumenöl**

**4 El Wasser**

**1 Tl Klare Hühner-Bouillon**

**1 Dose ( 425 ml) Aprikosen "Natursüß"**

**1/2 Eisbergsalat**

**1 Avocado**

**1 El Zitronensaft**

**3 El Joghurt (3,5%)**

**3 El süße Sahne**

**3 El Aprikosensaft**

**Salz, Pfeffer und Curry**

### Zubereitung:

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Das Öl heiß werden lassen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Öl nun hinzugeben und zum Kochen bringen. Jetzt die Bouillon darin auflösen und das Fleisch 8 Minuten darin kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Streifen schneiden. Die Aprikosen abtropfen lassen und dann auch sie in Streifen schneiden. Den Eisbergsalat waschen und auch in Streifen schneiden. Nun die Avocado waschen, halbieren, Kern entfernen und schälen. Eine Hälfte in Streifen und die andere mit einer Gabel zerdrücken. Beides mit Zitronensaft beträufeln. Das Avocadomus mit Joghurt, Sahne, Aprikosensaft und der Brühe vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Salatzutaten zufügen und mischen.

Dazu Baguette reichen!

Hm, lecker!!!!!!!!!!