

Rezept

# Hühnerfleischsalat mit Avocado

Ein Rezept von Hühnerfleischsalat mit Avocado, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> gegartes Suppenhuhn	<b>4 Stangen</b> Staudensellerie (mit dem Grün)
<b>4</b> Mandarinen	<b>2</b> Avocados
<b>2-3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>120 g</b> Mayonnaise
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Currypulver	Salz
Pfeffer	<b>40 g</b> Pekannusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 915 kcal

## Zubereitung

1. Das ausgekühlte Huhn häuten, Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie waschen, putzen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden, das Grün beiseitelegen. Den Saft von 1 Mandarine auspressen, übrige Mandarinen schälen, in Stücke teilen und diese eventuell halbieren. Die Avocados halbieren und die Steine entfernen, das Fruchtfleisch aus den Schalen heben, in kleine Würfel schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Mayonnaise, Sahne, Essig und 4-5 EL Mandarinenensaft glatt verrühren. Das Dressing mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Das zarte Grün von 2 Selleriestangen fein schneiden und untermischen, das Dressing mit übrigem Mandarinenensaft abschmecken.
3. Hähnchenfleisch, Selleriescheiben, Mandarinen und Avocados mit dem Dressing mischen und den Salat 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen Pekannüsse grob hacken, den Salat vor dem Servieren damit bestreuen.