

Rezept

Hühnersalat mit Zitronenmayonnaise

Ein Rezept von Hühnersalat mit Zitronenmayonnaise, am 09.03.2026

Zutaten

1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
Salz	4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
3 Stangen Sellerie mit zartem Grün	2 Äpfel (am besten Granny Smith)
1/2 Bund Petersilie	1 EL Walnusskerne
1/2 unbehandelte Zitrone	100 g Mayonnaise
50 g saure Sahne	Cayennepfeffer
4-6 Salatblätter zum Anrichten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen oder schälen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Mit dem Suppengrün in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Hähnchenfilets einlegen und mit halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze in ca. 15 Min. gar ziehen lassen.
2. Hähnchenfilets im Sud abkühlen lassen. Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, das zarte Grün abspülen und fein schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und ebenfalls würfeln.
3. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Walnusskerne in kleine Stücke brechen. Zitronenhälfte heiß waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Das Hähnchenfleisch würfeln.
4. Mayonnaise mit der Zitronenschale und 2 EL Saft und der sauren Sahne verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alle Salatzutaten mischen, Mayonnaise unterheben. Salatblätter waschen und trockentupfen. Den Hühnersalat nochmals abschmecken und auf Salatblättern anrichten.