



Vorspeise oder Hauptgang

Chickentost «Maori»

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

80 gr	Rote Peperoni
140 gr	Ananasstücke, klein
160 gr	Äpfel, geschält, in kleine Stücke geschnitten
4 dl	Curry-Rahmsauce (siehe separates Rezept: «Curry Rahmsauce»)
1 dl	Rahm
2 EL	Erdnussöl
400 gr	Pouletfleisch geschnetzelt
4 Stck	Toastbrot
20 gr	Gehobelte Mandeln
	Salz
	Weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Die Peperoni in feine Streifen schneiden, in kochendes Wasser geben, einmal aufkochen, abschütten und erkalten lassen.
- Die Curry-Rahmsauce und den Rahm in einer mittelgrossen Kasserolle erhitzen

Zubereitung:

Pouletgeschnetzeltes
Erdnussöl

Das Pouletegeschnetzelte würzen, in zwei Teile teilen und nacheinander mit je einem Esslöffel Erdnussöl in einer Teflonpfanne kurz anbraten. Nach dem Braten das Fleisch entnehmen und warm stellen.

Peperonistreifen, Ananas- und Apfelwürfel

In einer anderen Pfanne die Peperonistreifen zusammen mit den Ananas- und Apfelwürfel in etwas Butter kurz erhitzen. Danach das Fleisch dazugeben und mischen.

Toast

Toastscheiben toasten und auf vorgeheizte Teller verteilen

Fleisch mit Früchten

Das Fleisch/Gemüse/Früchte-Gemisch gleichmässig auf alle vier Toasts verteilen

Curry-Rahmsauce

Die Curry-Rahmsauce gleichmässig darüber giessen

Gehobelte Mandeln

Die gehobelten Mandeln darüber streuen und sofort servieren.