

Rezept: Brasilianischer Salpicão-Salat



www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469712/1wkh5n3/index.html

So schmeckt Weihnachten

Einkaufsliste:

Zutaten: Für den Salat:

- 1 Dose Mais, abgetropft
- 1 Dose Erbsen, abgetropft
- 1 Apfel
- 5 Möhren
- 80 g Rosinen
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Chips – und zwar Kartoffelsticks
- 150 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- 4 Scheiben Käse (Gouda), dünn

Je nach Geschmack:

- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Packung Tiefkühl-Erbsen
- 1 Bund frischen Koriander
- 1 unbehandelte Limette

Für das Dressing

- 200 g Mayonnaise oder Remoulade
- 1 EL Dijon Senf
- 1/2 EL Essig
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Vegetarischer Salpicão-Salat
(Rezept der Familie Stiller)

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln und in eine Salatschüssel geben
- Den Apfel waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden
- Die Möhren waschen, schälen und mit einer Reibe zerraspeln
- Wenn du magst, kannst du die Oliven noch ein wenig kleiner schneiden
- Den Käse in dünne Streifen zerschneiden
- Alles zusammen mit den restlichen Zutaten in die Salatschüssel geben und gut durchmischen.
- Für das Dressing Mayonnaise oder Remoulade mit Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Salat vermischen.

Salpicão-Salat mit Hühnchenbrust

(Variante von Felicitas Then)

Wenn du Lust hast, kannst du den Salat jetzt noch mit ein paar Zutaten ergänzen: Hühnchen, Erbsen, Koriander und Limette.

- Das Hühnchen mit ein wenig Brühe in heißem Wasser sieden bis es in der Mitte nicht mehr rosa ist und sich gut auseinanderzupfen lässt. Dann aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und warten bis es so weit abgekühlt ist, dass du es anfassen kannst. Dann mit den Fingern oder mit zwei Gabeln auseinanderrupfen und zum Salat geben.
- Die Erbsen für nur zwei Minuten in sprudelnd kochendes Wasser geben und direkt danach mit eiskaltem Wasser abschrecken. So behalten sie ihre schöne grüne Farbe. Fertig abgeschreckt? Dann ab in den Salat!
- Den Koriander waschen, klein hacken und unter den Salat mischen
- Mit einer Reibe etwas von der Limettenschale über den Salat reiben. Achtung: Achte darauf, dass du nur das Grüne der Schale abreibst – hier sitzt der frische Geschmack, das Weiße schmeckt schon wieder ein wenig bitter. Dann die Limette halbieren, auspressen und den Saft unter das Dressing mischen.

„**Bom Apetite!**“ - so sagt man in Brasilien „Guten Appetit“ – auf Portugiesisch.