

Nudelsalat "Caesar Style" mit Hähnchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für den Salat

450 g Penne
6 Römerherzen
300 g Tomaten
4 Zwiebeln
50 g geriebener Parmesan
2 Hähnchenbrüste
200 g Baguette
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Dressing

250 g Mayonnaise
80 g Sour Cream
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Worcestersauce

Was den amerikanischen Italo-Klassiker so besonders macht? Sein zart-cremiges Dressing. Vielleicht auch der kräftige Parmesan. Oder die knusprigen Croûtons. In diesem Fall sind es wohl die Nudeln, die dieses Blattgrün zu einem sommerlichen Sattmachersalat machen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, abschütten.

- 3 -

Baguette würfeln, auf das Backblech geben und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind.

- 4 -

Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl in eine Pfanne geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und Hähnchenbrüste von jeder Seite ca. 5 Minuten anbraten. In Würfel schneiden und beiseitestellen.

- 5 -

Für das Dressing Knoblauch schälen und fein hacken. Mit restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Nudeln rühren.

- 6 -

Römerherzen und Tomaten waschen. Römerherzen in grobe Streifen schneiden, Tomaten würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten, Salat, Zwiebeln, Parmesan, Hähnchen und Croûtons zu den Nudeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.