

Nudelsalat mit Hähnchen und Avocado

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 g gekochte Nudeln (z.B. Fusilloni)
2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
150 g Feldsalat, geputzt und gewaschen
80 g schwarze Oliven
120 g getrocknete Tomaten
4 Teelöffel Pistazien, fein gehackt
1/2 Avocado, in Würfel geschnitten
Parmesan zum Garnieren

Für das Dressing

2 Esslöffel Weißweinessig
1/2 Esslöffel Zucker
80 ml Olivenöl
Blätter von 5-6 Zweigen Thymian
1 Teelöffel Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

Diesen Nudelsalat solltest du dir merken - für die nächste Party oder wenn's mal wieder schnell gehen muss. Wer's lieber vegetarisch mag, nimmt statt Hähnchen einfach etwas mehr Avocado - und fertig ist die fleischfreie Alternative.

- 1 -

Die Zutaten für das Dressing in eine kleine Schüssel geben und verrühren.

- 2 -

Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden, mit Salz würzen und in der Pfanne anbraten.

- 3 -

Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden und mit den gekochten Nudeln, den Hähnchenwürfeln, den Avocadostücken und dem Feldsalat in eine Schüssel geben. Das Dressing hinzufügen und alles gut unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Den Salat auf Tellern verteilen und gehackte Pistazien und fein gehobelten Parmesan darüberstreuen.