Nah&Frisch



Recheis Professional

Caesar Nudelsalat mit Huhn

Hauptspeise Gartenparty Nudelgerichte Salate Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Recheis Goldmarke Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser kochen, abseihen und zur Seite stellen. Die Hühnerfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl goldbraun braten. In der Zwischenzeit für das cremige Dressing Joghurt mit Mayonnaise, Senf, Parmesan, Zitronensaft, Kresse und Gewürzen abschmecken. Alles gut verrühren. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Die Hörnchennudeln mit den Radieschen, Salat und dem Joghurtdressing in einer großen Schüssel gut vermengen. Die gebratenen Hühnerfilets in Streifen schneiden und zum Salat geben. Mit den knusprigen Brotcroutons vermengen und noch warm servieren.

Tipp: Dieser Caesarsalat mit Nudeln und Huhn schmeckt warm oder kalt serviert und ist ein idealer Begleiter für sommerliche Grillpartys. Die cremige Nudelbasis wird in Kombination mit knusprigen Brotcroutons, knackigen Salat-herzen und Radieschen zu einer richtigen Gaumenfreude. Zum Grillen einfach die Salatgrundlage fertig vorbereiten, die Hühnerfilets grillen und hinzufügen. Wer den Salat vegetarisch zubereiten möchte, kann die Hühnerfiletstreifen durch Grillkäse ersetzen.

Zutaten

- 500 g Recheis Goldmarke Hörnchen
- 4 Hühnerfilets
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Radieschen
- 2 – 3 Römersalat-Herzen
- 150 g knusprige Brotcroutons
- Salz & Pfeffer
- Für das Caesar-Dressing:
- 150 ml Naturjoghurt
- 50 g leichte Mayonnaise
- 2 gehäufte EL milder Senf
- 2 EL Parmesan, fein gerieben
- Saft einer halbenZitrone
- etwas Kresse nach Geschmack
- Salz & Pfeffer