



Bunter Nudelsalat mit knusprig gebratener Hähnchenbrust

Zutaten (4 Portionen):

250 g gekochte Nudeln (z. B. Penne)
1 Hähnchenbrust (circa 250 g)
200 g Tomaten
1 Bund Radieschen
1 Frühlingszwiebel
80 g gekochte Erbsen
2 EL Hengstenberg Altmeister-Essig
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch
Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer, Petersilie zum Garnieren

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Schneiden Sie die Radieschen in Scheiben und die Frühlingszwiebel in feine Ringe. Anschließend die Tomaten vierteln und in kleine Würfel schneiden, die Kerne vorher entfernen.

Schritt 2: Die Hähnchenbrust braten und in Scheiben schneiden

Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und braten Sie darin die Hähnchenbrust von beiden Seiten knusprig durch. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Nehmen Sie die Hähnchenbrust aus der Pfanne, lassen sie ein wenig abkühlen und schneiden Sie sie quer in dünne Scheiben.

Schritt 3: Den Salat und die Salatsauce zubereiten

Falls nötig, lassen Sie die gekochten Nudeln und Erbsen abkühlen. Jetzt Nudeln, Erbsen, Tomaten, Radieschen und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Vermischen Sie anschließend 2 EL [Altmeister-Essig](#), 3–4 EL Sonnenblumenöl, Cayennepfeffer, Kräuter, Salz und Pfeffer. Geben Sie die Sauce über den Salat und vermischen Sie alles miteinander.



Schritt 4: Der letzte Schliff

Geben Sie den Nudelsalat in eine schön große Salatschüssel und legen Sie die Hähnchenbrust in Scheiben darauf. Zum Schluss mit etwas frischer Petersilie garnieren.