WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar Nudelsalat mit Hähnchenfilet

Zutaten (für 4 Personen):



600 g Hähnchenfilet
2 Eigelb
4 Sardellen
2 TL Senf
100 g Parmesan
4 EL Balsamico Bianco
2 TL Worcestersauce
1 TL Paprika edelsüß
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
10 EL Öl
0.5 Zitrone
Salz und Pfeffer
2 Romana Salate
100 g Cocktailtomaten
4 Scheiben Toast
2 EL Butter
250 g Pasta

Nährwerte:

Pro Portion ca. 852 kcal, 43 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar Nudelsalat mit Hähnchenfilet

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Dressing gemacht. Dafür Eigelb, gehackte Sardellen, Senf, 20 g Parmesan, Balsamico Bianco, Worcestersauce, Paprikapulver, Knoblauch und Honig pürieren.



2. Als nächstes nach und nach 8 EL Öl dazugeben und noch mal pürieren. Dann mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
   Den Romana Salat putzen und in Stücke zupfen, die Tomaten waschen und halbieren. Beides mit dem Dressing mischen.



3. Als nächstes die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldbraun anrösten. Nebenbei die Nudeln kochen und abkühlen lassen. Beides unter den Salat heben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar Nudelsalat mit Hähnchenfilet



4. Zum Schluss die Hähnchenfilets in 2 EL Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…



5. …bis sie goldbraun sind…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Caesar Nudelsalat mit Hähnchenfilet

6. …in Scheiben schneiden, auf dem Caesar Nudelsalat anrichten, mit restlichem Parmesan toppen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**