



## Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

800 g Hähnchenschnitzeltes  
140 ml Öl  
1 TL Senf  
2 TL Thymian  
2 TL Oregano  
3 TL Paprika edelsüß  
1 TL Kreuzkümmel  
Salz und Pfeffer  
3 EL Balsamico Bianco  
1 EL Tomatenmark  
200 g Reismudeln  
1 Stück Salatgurke  
200 g Tomaten  
80 g Oliven  
2 Stück Zwiebeln  
200 g Feta  
Petersilie



**Nährwerte:**

**Zubereitungszeit:**

## Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

### Zubereitung:

1. 100 ml Öl, Senf, Thymian, Oregano, Paprikagewürz, Kreuzkümmel und eine Prise Salz und Pfeffer verrühren



2. Hähnchengeschnetzeltes damit marinieren und...



3. ...5 bis 7 Minuten scharf anbraten,





## Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

4. bis das Fleischdurchgegart ist.  
Nudeln nebenbei nach Packungsangabe garen.



5. Für das Dressing restliches Öl, Balsamico Bianco und Tomatenmark mit  
einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Gurke, Tomaten, Oliven und Zwiebeln kleinschneiden, mit den Nudeln  
unterheben und ziehen lassen.



7. Nudelsalat mit Hähnchen-Gyros und Feta toppen, mit gehackter Petersilie



## Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

bestreuen und genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)