WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchenschnetzeltes
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 Reisnudeln
1 Stück Salatgurke
200 g Tomaten
80 g Oliven
2 Stück Zwiebeln
200 g Feta
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 979 kcal, 69 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



Hähnchen-Gyros-Nudelsalat

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 bestreuen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gyros-Nudelsalat



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**