WE LOVE GEFLÜGEL!

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!

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.

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.

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**