

Pastashop24.de

Warmer Nudelsalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Zutaten für 4 Personen:

150g Sedani (oder ähnliche Pasta)
300g Hähnchenbrustfilet
Steak- oder Grillgewürz, Zitronensaft
Knoblauch
3 EL schwarze Oliven in Scheiben
1 Salatgurke
80g getrocknete Tomaten
80g Prosciutto oder Seranoschinken
frischer geriebener Parmesan

Für die Salatsauce:

80ml Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 TL Dijonsenf-Creme
3 TL Mondamin
1 Schuss Sahne
einige Blätter frisches Basilikum
frisch gemahlener Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Hähnchenfilet von Sehnen befreien und in Stücke schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Etwas Zitronensaft mit Olivenöl verrühren, Knoblauch dazugeben. Hähnchenfilet mit Grillgewürz einreiben und ca. 3 Std. oder über Nacht in Zitronen-Öl-Marinade einlegen. Pfanne oder Grill erhitzen, Hähnchen von allen Seiten scharf anbraten oder grillen.

Gurke waschen, putzen, längs halbieren, Gurkenkerne entfernen und würfeln. Prosciutto in kleine Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten kurz in Wasser einlegen und würfeln. Parmesan hobeln oder reiben. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Zutaten - bis auf Parmesan - in eine Schüssel geben.

Für die Sauce das Olivenöl mit Essig, Senfcreme und frischem Pfeffer in einem Topf verrühren. Mondamin in etwas Wasser glatt rühren und auf kleiner Stufe unter Rühren beigegeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne dazugeben. Mit Salz abschmecken. Basilikum in Streifen schneiden und unter die Sauce heben. Warm über den Salat geben und mit Parmesan bestreuen.