



# Leseprobe

Ulrike Beilharz

## **Nudelsalat - Die besten Rezepte**

pikant & süß - vegan,  
vegetarisch, mit Fleisch,  
Geflügel oder Fisch

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



---

Seiten: 80

Erscheinungstermin: 21. März 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

# Nudelsalat Tomaten-Hähnchen

Der Nudelsalat kann gut vorbereitet werden. Die Hähnchenteile erst kurz vor dem Servieren darauflegen, die Knusperkruste soll erhalten bleiben. Servieren Sie den Salat bei besonderen Anlässen in Fingerfoodschälchen oder kleinen Gläschen (ca.150 ml). Dafür ein bis zwei Hähnchenstücke mit 1/2 Cocktailltomate auf einen Zahnstocher stecken und auf den Nudelsalat legen. Mit Panko wird die Kruste besonders knusprig.

## Foto im Buchdeckel vorne links

Als Hauptgericht für  
2 Portionen, als Beilage  
für 4–6 Portionen  
Zeitaufwand: 1 Stunde

### FÜR DIE NUDELN

200 g Nudeln (z. B. Hörnchen)  
2 Knoblauchzehen

### FÜR DAS DRESSING

100 ml passierte Tomate  
2 EL heller Balsamico-Essig  
4 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer  
200 g Kirschtomaten  
½ Bund Frühlingszwiebeln

### FÜR DAS HÜHNCHEN

150–200 g Hähnchenfilet  
oder Hähnchenbrust  
Pfeffer, Salz  
Mehl  
1 Ei  
Panko Paniermehl  
(bekommt man in Lebens-  
mittelgeschäften)  
2 EL Öl

**1** Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen. Dabei die geschälten Knoblauchzehen mit ins Kochwasser geben. Die gekochten Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Knoblauchzehen herausnehmen und für das Dressing zur Seite legen.

**2** Die passierten Tomaten mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Olivenöl langsam einlaufen lassen, unterrühren und abschmecken. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen und zusammen mit den Tomaten und den Frühlingszwiebeln unter das Dressing rühren. Jetzt die erkalteten Nudeln untermischen, alle in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

**3** Das Hähnchenfilet in kleine Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm), mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Ei verquirlen. Die Hähnchenteile im Ei wenden und in dem Paniermehl wälzen.

**4** In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Die Hähnchenwürfel auf den Nudelsalat legen, nicht untermischen, damit die Kruste knusprig bleibt.

