



Hähnchen und Feta auf Risonisalat

mit gerösteten Cashews und Limette



ca. 25min



2 Personen

Wenn es heute ein bisschen zackiger gehen soll, ist dieser frische, mexikanisch angehauchte Salat genau dein Ding! Aus reisförmigen Risoni-Nudeln zauberst du eine nahrhafte Basis, die mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten und einem cremig-limettigen Dressing aufgepeppt wird. Obenauf thront pikant angebratene Hähnchenbrust, die mit Feta und angerösteten Cashews überhäuft auch gar nicht lange auf deine Gabel warten muss!

Was du von uns bekommst

- 200g Risoni ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{5,15}
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Eisberg-Salatsmischung
- 50g Feta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 46.3g, Kohlenhydrate 87.2g, Eiweiß 43.0g



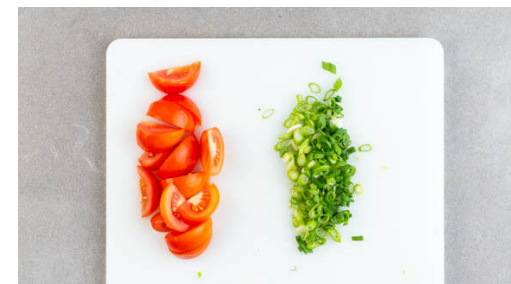
1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit der **1/2 der Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 1EL Olivenöl einreiben. In einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze in 13-15Min. gar braten, dabei gelegentlich wenden. Das **Fleisch** herausnehmen und die Pfanne aufbewahren.



3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in dünne Spalten, die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



4. Cashews anrösten

Die **Cashews** mit **1/2TL Gewürzmischung** sowie 1TL Olivenöl vermengen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Dressing anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. **2EL Limettensaft** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 2EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz sowie je 1 Prise Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** gegen die Faser in Streifen schneiden. Die **Tomaten**, die **Salatsmischung** und das **Dressing** unter die **Pasta** heben. Den **Risonisalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und das **Fleisch** darauf anrichten. Den **Feta** darüber zerkrümeln, dann mit den **Lauchzwiebeln** und den **Cashews** garnieren und servieren.