



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!

- 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-Salatomischung
- 50g Feta ⁷

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

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

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



1. Pasta kochen

4. Cashews anrösten



2. Fleisch braten



5. Dressing anrühren

3. Gemüse schneiden



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** gegen die Faser in Streifen schneiden. Die **Tomaten**, die **Salatmischung** 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.