



Bio-Hähnchenbrust & Feta auf Risoni

mit gerösteten Cashews & Limette



ca. 25min



4 Portionen

Wenn es heute ein bisschen zackiger gehen soll, ist dieser 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 Bio-Hähnchenbrust, die mit Feta und angerösteten Cashews überhäuft auch gar nicht lange auf deine Gabel warten muss!

Was du von uns bekommst

- 400g Risoni ²
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{4,5}
- 2 unbehandelte Limetten
- 400g Eisberg-Salatsmischung
- 200g Feta ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Erdnüsse (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

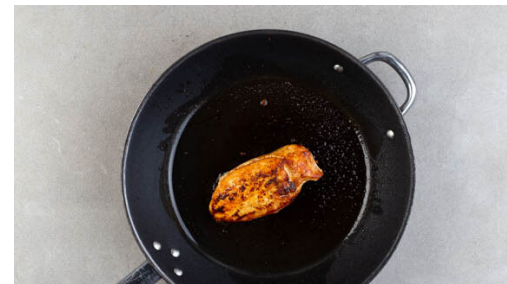
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1143kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 73.7g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit der **½ der Gewürzmischung**, 1 kräftigen Prisen Salz und 3EL Olivenöl einreiben. In einer großen 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 **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



4. Cashews würzen

Die **Cashews** mit der **½ der restlichen Gewürzmischung** sowie 2TL Olivenöl vermengen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. erwärmen. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Dressing anrühren

Die **Limetten** halbieren und auspressen. **4EL Limettensaft** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 4EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 1TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer und ½TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



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.