



Paprikahähnchen auf Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten und Oliven



20-30min



2 Personen

In der mediterranen Küche sind die kleinen Nudeln in Reisform sehr beliebt. Lerne sie kennen mit diesem aromatisch-fruchtigen Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven, der mit frischem Orangensaft verfeinert wird. Eine perfekte Beilage zum saftig-würzigen Paprikahähnchen!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200g Risoni ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Lauchzwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 19.5g, Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 42.3g



1. Fleisch würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser mit dem **Brühwürz** für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und längs halbieren. Die **1/2 des Paprikapulvers** mit 1-2EL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** gründlich mit dem **Gewürzöl** vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



2. Nudeln kochen

Die **Risoni** in die kochende **Brühe** geben und in 7-9Min. unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



3. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Die **getrockneten Tomaten** abtropfen lassen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** von beiden Seiten mit 1 Prise Salz salzen und in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.



5. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Die **Oliven** halbieren. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



6. Salat fertigstellen

Die **Risoni** mit den **Lauchzwiebeln**, den **getrockneten Tomaten**, der **Petersilie** und den **Oliven** vermengen. Den **Salat** nach Geschmack mit dem **Orangenabrieb**, dem **Orangensaft** und dem **Sherryessig** verfeinern und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, auf dem **Salat** anrichten und servieren.