



Paprikahähnchen auf Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten und Oliven



20-30min



3-4 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!

- 2 Päckchen Hühnerbrühwürst
- 500g Risoni ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 3 Lauchzwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 788kcal, Fett 19.7g,
Kohlenhydrate 106.0g, Eiweiß 44.5g



1. Fleisch würzen

In einem großen Topf ausreichend Wasser mit dem **Brühgewürz** für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und jeweils längs halbieren. Das **Paprikapulver** mit 1-2EL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** gründlich mit dem **Gewürzöl** vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



4. Fleisch braten

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



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.



5. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in feine Streifen schneiden. Die **Olive**n halbieren. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orangen** halbieren und auspressen.



3. Lauchzwiebeln schneiden

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



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.