



Nudel-Hähnchensalat mit Frühlingszwiebeln

Zutaten

- 250 g Farfalle
- 150 g Hähnchenbrustfilet
- etwas Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Mais a.d. Dose
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 250 ml THOMY Remoulade, 250 ml Glas
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen und abkühlen lassen. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und mit MAGGI Würzmischung 3 würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. anbraten. Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
2. Mais abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. THOMY Remoulade mit Milch verrühren. Mit THOMY Delikatess-Senf und Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Die Nudeln, Hähnchenbrust, Mais und Frühlingszwiebeln mit der Sauce mischen und durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	521 kcal
Fett	35 g
Protein	13 g

🕒 35 Minuten

⊕ 6 Portionen