



Nudelsalat mit gegrilltem Hähnchen und Avocado

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 1,5 TL Maggi Hühner Brühe, Glas
- 6 EL Olivenöl
- 250 g Eliche (Vollkorn)
- 250 g Cocktailtomaten
- 4 Stängel Basilikum frisch
- 2 Stück Avocado, reif
- 80 g Zwiebeln, rot
- 70 g Rucola
- 5 EL Weißweinessig, mild
- 3 EL Maggi Würze
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Eliche Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Hähnchenbrust trocken tupfen. Sehr dicke Stücke quer durchschneiden, dass es etwas flacher ist. 1 EL Öl mit MAGGI Hühner Brühe verrühren und Hähnchenbrust damit bestreichen.
3. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und etwas kleiner schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
4. Die Salatzutaten mit den Nudeln mischen. Essig, 5 EL Olivenöl und MAGGI Würze zugeben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
5. Während der Salat durchzieht, Hähnchenbrustfilet auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Zum Salat servieren oder wer mag mit Hilfe zweier Gabeln in dünne Streifen zupfen oder in Streifen schneiden und unter den Nudelsalat mischen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	616 kcal
Fett	46 g
Protein	20 g

🕒 23 Minuten

⊕ 6 Portionen