1A+1B

Frischer Nudelsalat mit geräuchertem Hähnchen und Radieschen

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. Abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das geräucherte Hähnchenfilet in Stücke, die Tomaten in Viertel und die Radieschen in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel würfeln. Die Kochsahne zusammen mit dem Basilikum in der Küchenmaschine fein mixen. Auch ein Stabmixer kann verwendet werden. Klappt das nicht gut? Dann eine extra Portion zubereiten oder das Basilikum sehr fein schneiden und so mit der Kochsahne vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Fusilli in eine tiefe Schüssel geben und mit geräuchertem Hähnchen, Radieschen und roter Zwiebel vermengen. Mit dem Dressing besprenkeln.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- [ ] 40-50 g geräuchertes Hähnchen
- [ ] 50 g Radieschen
- [ ] 50 g Kirschtomaten
- [ ] 2 EL Kochsahne light
- [ ] ¼ rote Zwiebel
- [ ] 5 g frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**205 kcal**
Kohlenhydrate	**12 g**
Fett	**4 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**26 g**