1A+1B Fleisch

Griechischer Nudelsalat mit geräuchertem Hähnchen

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Gurke und Hähnchenfilet in Stücke, Kirschtomaten und Oliven in Viertel, die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden und den Ziegenkäse zerbröckeln. Die Fusilli zusammen mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven und roter Zwiebel auf einem Teller verteilen. Mit dem geräucherten Hähnchenfilet und Ziegenkäse abschließen. Mit Olivenöl und Zitronensaft besprenkeln, mit Pfeffer und Salz würzen und gut durchmischen.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- [ ] 40-50 g geräuchertes Hähnchenfilet
- [ ] 3 TL frischer Ziegenkäse
- [ ] 150 g Gurke
- [ ] 50 g Kirschtomaten
- [ ] 20 g grüne Oliven
- [ ] 1 EL rote Zwiebel
- [ ] 1 TL Zitronensaft
- [ ] 1 EL extra vergine Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**330 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**17 g**
Ballaststoffe	**5 g**
Eiweiß	**31 g**