



1A+1B

Nudelsalat mit geräuchertem Hähnchenfilet, Radieschen und Tomate



Zubereitungszeit
15 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Abkühlen lassen. Das geräucherte Hähnchenfilet in Stücke, die Radieschen in Scheiben und die Kirschtomaten in Viertel schneiden. Den Knoblauch pressen. In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten, indem Olivenöl mit Knoblauch, Weißweinessig, Italienischen Kräutern sowie etwas Pfeffer und Salz vermischt wird. Die Pasta in eine tiefe Schüssel geben und geräuchertes Hähnchenfilet, Radieschen, Tomaten, Avocado und Spinat darüber verteilen. Mit dem Dressing besprenkeln und alles gut vermengen.

Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- ☐ 40-50 g geräuchertes Hähnchenfilet
- ☐ 40 g Radieschen
- ☐ 50 g Kirschtomaten
- ☐ 10 g frischer Spinat
- ☐ ¼ Avocado
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ ½ Knoblauchzehe
- ☐ 1 TL Weißweinessig
- ☐ 1 TL Italienische Kräuter
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	324 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Fett	17 g
Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	27 g

Weitere kohlenhydratarmer rezepte finden sie auf www.psfoodandlifestyle.at