

Rezept

Muschelnudelsalat mit Hähnchen und Parmesan

Ein Rezept von Muschelnudelsalat mit Hähnchen und Parmesan, am 27.06.2026

Zutaten

200 g Muschelnudeln	2 Hähnchenbrüste ohne Haut (á ca. 150 g)
Salz	2 EL Ahornsirup
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Aceto balsamico bianco
4 EL Olivenöl	1 Kopf Romanasalat
Pfeffer	ca. 50 g Parmesan am Stück

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln und Hähnchenbrüste in reichlich kochendes Salzwasser geben und in ca. 10 Min. garen. Inzwischen für das Dressing Ahornsirup, Senf und Essig in einer großen Schüssel verrühren. Das Öl unterrühren.

2. Nudeln und Hähnchenbrüste abgießen und abtropfen lassen. Die Hähnchenbrüste in kleine Stücke schneiden. Den Salat putzen, waschen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und abtropfen lassen.

3. Die Nudeln, Hähnchenstücke und Salatstreifen locker unter das Dressing mischen. Den Nudelsalat mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten. Den Parmesan mit einem Sparschäler in Spänen darüberhobeln. Den Salat noch warm servieren.