

## Rezept

# Nudelsalat mit Huhn

Ein Rezept von Nudelsalat mit Huhn, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Penne	Salz
<b>2</b> Saftorangen	<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl	Pfeffer
<b>3 EL</b> Sojasauce	<b>1 TL</b> Sambal oelek
<b>1</b> Staude Stangensellerie (ca. 400 g)	<b>2</b> reife Papayas (oder Mangos)
<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>200 g</b> Mayonnaise
<b>250 g</b> Joghurt	<b>50 ml</b> Hühnerbrühe
<b>1 1/2 EL</b> mildes Currypulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen Orangen halbieren, Saft auspressen. Hähnchenfleisch in schmale Streifen schnetzeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern, Sojasauce, Sambal oelek und 6 EL Orangensaft dazugeben. 2 Min. unter Rühren weiterbraten, dann vom Herd nehmen.

---

3. Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden, evtl. etwas Grün beiseitelegen. Papaya halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und quer in schmale Streifen schneiden. Mit dem Fleisch (samt Bratensatz) und den Nudeln in eine Schüssel geben.

---

4. Mayonnaise, Joghurt, Brühe und übrigen Orangensaft verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Das Dressing unter die Nudeln mischen, den Salat zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren gut durchrühren. Nach Wunsch etwas Selleriegrün fein hacken und frisch über den Salat streuen.