

Rezept

Nudelsalat mit Tomaten

Ein Rezept von Nudelsalat mit Tomaten, am 01.05.2024

Zutaten

Salz	250 g	Penne
150 g Kirschtomaten	½ Bund	Frühlingszwiebeln
150 g Hähnchenbrustaufschnitt (in dünnen Scheiben)	3 - 4 Stiele	Basilikum
250 g fettarmer Joghurt (1,5 % Fett)	2 EL	Olivenöl
		Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 618 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf reichlich Salzwasser auf kochen und die Penne darin nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Hähnchen aufschnitt in Streifen schneiden.

3. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Mit dem Öl und dem Joghurt verrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Hähnchenaufschnitt in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing marinieren.