

# Sommerlicher Nudelsalat

Bei diesem Nudelsalat mit zartem Hähnchenfleisch, fruchtigen Pfirsichen und einer Salatsoße ohne Mayonnaise ist Genießen garantiert.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g grüne Bohnen (Schnitt- oder Brechbohnen)  
250 g Nudeln, z. B. Penne  
Salz  
400 g Hähnchenbrustfilets  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 Pfirsiche  
4 EL Olivenöl  
200 g Kirschtomaten

### Salatsoße:

250 g Dr. Oetker Crème double  
4 EL Orangensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Curry  
Cayennepfeffer

### Zum Verzieren:

1 Bund Basilikum

Wie bereite ich einen sommerlichen Nudelsalat zu?:

## 1 Vorbereiten:

Bohnen waschen, putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. 7 Min. vor Garzeitende Bohnen mit in das Kochwasser geben und mitgaren. Auf ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen.

## 2 Zubereiten:

Hähnchenbrustfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. **2 EL ÖL** in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten insgesamt etwa 12 Min. (je nach Dicke) gar braten. Filets erkalten lassen. Pfirsiche kurz in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und ebenfalls erkalten lassen. Tomaten waschen und halbieren.



③ **Salatsoße:**  
Crème double mit Orangensaft und den Gewürzen verrühren und abschmecken.

④ **Anrichten:**  
Nudeln und Bohnen mit übrigem Öl mischen und auf eine Platte geben. Hähnchenbrustfilet in schmale Streifen schneiden und mit den Tomaten und Pfirsichen auf den Nudeln anrichten. Salatsoße dekorativ auf dem Salat verteilen, evtl. übrige Soße dazu servieren. Basilikum in feine Streifen schneiden, über den sommerlichen Nudelsalat streuen und servieren.

