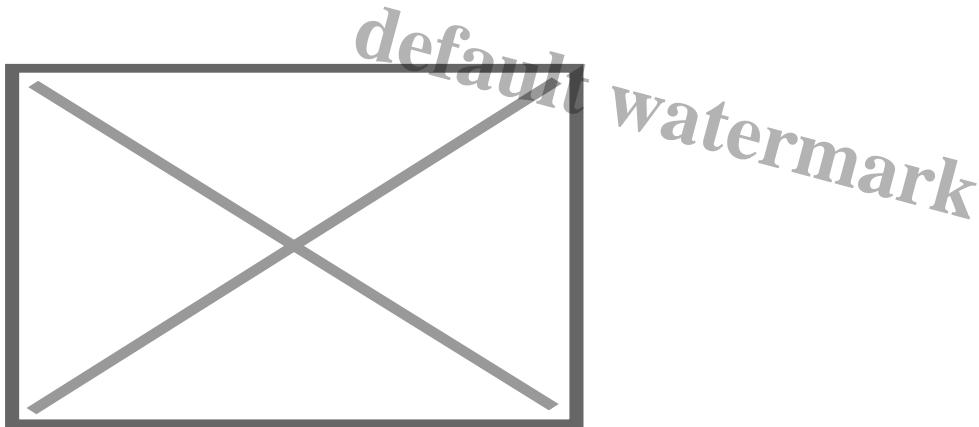




## Leichter Nudelsalat mit Hähnchen und Joghurt

### Description



Zutaten:

250 g bunte Nudeln

1 Hähnchenbrustfilet

1 grüne Paprika

2 Tomaten

Gewürzmischung für Brathähnchen

Salz, Pfeffer

1/2 Becher Saure Sahne

1/2 Becher weißer Joghurt

1/2 Zitrone

---

## Oregano, Basilikum

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden. Nach Geschmack salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne anbraten und zur Seite legen.

Die Nudeln ganz normal in gesalzenen Wasser kochen. Die Paprika und Tomate klein schneiden.

Für die Soße die saure Sahne und den weißen Joghurt in einer Schüssel gründlich miteinander verrühren. Oregano und Basilikum dazugeben, nach Geschmack salzen und pfeffern. Den Saft von einer halben Zitrone untermischen (eventuell auch die geriebene Zitronenschale dazugeben) und ordentlich rühren.

In eine große Schüssel das klein geschnittene Gemüse, das Hähnchenfleisch und die Nudeln geben und das alles mit der Soße übergießen. Den Nudelsalat mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit sich der Geschmack aller Zutaten gut verbindet.

### Category

1. Salat

### Date Created

Juni 21, 2017

### Author

jeanny