



kochbus.de · backbus.de



Nudelsalat

Zutaten

- Nudeln 500 g
- Champignons 400 g
- Gurke 1
- Paprika je 1 rot/gelb
- Zwiebeln 1-2 Stück
- Basilikum frisch
- Eier 6
- Hähnchenbrust 500 g
- Gemüsebrühe $\frac{1}{4}$ Liter
- Gewürze

Zubereitung

- 1 Nudeln nach Packungsangabe kochen und abkühlen lassen.
- 2 Eier kochen
- 3 Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- 4 Gurke, Paprika, Zwiebeln und Eier würfeln.
- 5 Hähnchenbrust in kleine Streifen schneiden, goldbraun anbraten.
- 6 Champignons und Zwiebeln hinzugeben und andünsten, mit Gemüsebrühe oder Apfelsaft ablöschen und alles abkühlen lassen.
- 7 Den Inhalt der Pfanne zu den Nudeln geben, rohes Gemüse, Eier und Kräuter dazugeben und alles gut verrühren.
- 8 Mit Salz und Rosenpaprika abschmecken.
- 9 Basilikum kleinzupfen, Petersilie klein schneiden, dazu Oregano und Schnittlauch nach Geschmack.

Guten Appetit!

Tipps für Zuhause

- Den Nudelsalat kann man am Nachmittag zubereiten und am nächsten Tag in der Schule essen.
- Haltbarkeit im Kühlschrank: 2 Tage. Über Nacht sollte der Nudelsalat im Kühlschrank aufbewahrt werden!
- Mit einem Schuss Balsamico verfeinern – der süße Essig verbindet sich mit dem Eigelb und gibt dem Ganzen eine sämige Konsistenz.