

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Salat auf Strozzapretti mit Hähnchen, Mais
und Curry-Mango-Dressing



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Salat auf Strozzapretti, Hähnchen, Mais und Curry-Mango-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

400 g Strozzapretti, 400 g Hähnchenbrustfilet, 1 EL Öl, 200 g Naturjoghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Curry, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Paprika edelsüß, 100 ml Mangosaft, 60 g Mais aus der Dose, 160 g Möhren, 50 g Baby Leaf Salat oder andere Salatmischung, 60 g Mango, 0,5 g Chilifäden.

Zubereitung:

Strozzapretti nach Packungsanweisung kochen und zur Seite stellen.

Für das Dressing:

Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Joghurt und Mangosaft gut verrühren. Den Knoblauch, Curry, Paprikapulver und Cayennepfeffer nach Geschmack unterrühren.

Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl scharf anbraten, die Hitze reduzieren und gut durchbraten.

Die Möhren waschen, schälen und in feine Streifen schneiden oder raspeln. Die Mango schälen und in Würfel schneiden.

Die Strozzapretti mit dem Salat, Mais, Möhren und der Mango vermischen. Den Salat auf einem Teller anrichten, die gebratenen Hühnerbruststreifen anlegen und mit Chilifäden bestreuen. Das Dressing nach Belieben darüber geben.