# Nudelsalat mit Trauben und Hähnchenbrust



## Zutaten (4 Personen)

» 150g Muschelnudeln
» Salz & Pfeffer
» 150g Hähnchenbrustfilet(s)
» 1 TL Butterschmalz
» 2 Apfel/Äpfel
» 1 Zitrone(n)
» 1 Stange Staudensellerie
» 200g blaue Weintrauben
» 200g Schmand
» 1/2 TL Zucker
» etwas Tabasco
» 100g Radicchio
» 2 EL geh. Petersilie

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Hähnchenbrust abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Butterschmalz pro Seite 4-5min braten, abkühlen lassen.

3. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In dünne Spalten schneiden und mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

4. Trauben abbrausen, trockentupfen, Beeren abzupfen, evtl. entkernen. Die Hähnchenbrust erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.

5. Für das Dressing Schmand mit restlichem Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Tabasco verrühren. Nudeln, Hähnchenfleisch, Sellerie, Äpfel und Trauben mit dem Dressing mischen. Zugedeckt ca. 60min im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Radicchio in einzelne Blätter teilen, waschen, trockenschütteln und mundgerecht zerpflücken. Mit der Petersilie unter den Salat heben, servieren.

Nährwerte: 360kcal/E15g/F13g/KH43g pro Portion

angelegt am: 31.08.2004 Rezept-Nr: 1263

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke