

HÄHNCHENSPIESS MIT PAPRIKA UND NUDELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

HÄHNCHENSPIESS MIT PAPRIKA UND NUDELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

Meinen Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse kennt ihr ja vielleicht schon. Der tomatige Nudelsalat und der Hähnchenspieß mit Paprika bilden eine wunderbare Kombination. Egal ob man den Spieß in der Pfanne brät oder auf den Grill legt – das Ergebnis ist in beiden Fällen lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Hähnchenbrustfilets (200g)

2 rote Spitzpaprikas

1 Zwiebel

200g Penne Rigate

50g Schafskäse

1/2 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (hier 265g)

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

1 handvoll Basilikum

2 EL Olivenöl + Olivenöl zum Braten

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

Holzspieße

ZUBEREITUNG:

Ich beginne mit dem Nudelsalat. Zuerst koche ich die Nudeln in Salzwasser gar, gieße sie ab und stelle sie zum Abkühlen beiseite.

In einer ausreichend großen Schüssel bereite ich jetzt die restlichen Zutaten vor. Zuerst gebe ich das Öl aus dem Glas mit den getrockneten Tomaten vollständig in die Salatschüssel. Es gibt ein fantastisches Aroma. Die Tomaten schneide ich in kleine Würfel und gebe sie ebenfalls dazu. Jetzt wird der Knoblauch fein gehackt und mit dem Tomatenmark und Olivenöl zu den Tomaten gegeben. Das Basilikum ebenfalls fein hacken (2-3 Blätter zur Deko beiseite legen, für jeden Hähnchenspieß ebenfalls 3 Blätter zur Seite legen!) und dazugeben. Den Schafskäse ganz fein bröseln und untermengen. Mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und dem Saft aus der halben Zitrone würzen.

Sobald die Nudeln abgekühlt sind können sie mit der Tomaten-Öl-Mischung zusammengeführt werden. Solange rühren und mischen bis alle Nudeln gleichmäßig mit Öl überzogen sind. Abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer, Salz oder etwas Zitronensaft nachwürzen.

Während der Salat eine halbe Stunde ziehen darf bereite ich die Spieße zu.

Dazu schneide ich die Hähnchenbrustfilets in Würfel. Die Paprika halbiere ich und entkerne sie. Die Hälften schneide ich ebenfalls in Würfel (in etwas so groß wie die Hähnchenwürfel). Jetzt spieße ich Hähnchenbrustfilet, Paprikastücken und Basilikumblätter abwechselnd auf die Spieße. Die Spieße beträufel ich von allen Seiten mit Olivenöl und Zitronensaft und würze sie mit Pfeffer und Salz. Die Zwiebel halbiere ich und schneide sie in recht dicke Scheiben. Diese brate ich in Olivenöl in der Pfanne an. Sobald das Öl heiß ist kommen die Spieße mit in die Pfanne.



Die Spieße brate ich von allen Seiten an, wenn die Zwiebeln Farbe annehmen reduziere ich die Hitze (hier Stufe 5 von 9) und brate die Spieße langsam bis sie gar sind (ca. 12 min). Wer die Spieße auf dem Grill zubereitet kann am Ende vom Spieß eine viertel Zwiebel für den Geschmack aufspießen.

Den Nudelsalat nochmals abschmecken und mit 2 oder 3 Basilikumblättern dekorieren.

Hähnchenspieß mit Paprika und den Nudelsalat mit einem Stück Zitrone gemeinsam anrichten.

Guten Appetit!