

# Kochen mit Klaus

## Bunter Nudelsalat mit Huhn

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 150 g Hähnchenschnitzel, 250 g Spiralnudeln, 1 rote Zwiebel, Salz,
- 150 g Datteltomaten, 4 Essiggurken, 250 g Emmentaler, Pfeffer,
- 1 kl. Dose Erbsen/Möhren, 200 g Salatcreme, 150 g Joghurt, Senf,
- je 2 EL Olivenöl & Zitronensaft, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

**Zubereitung:**

1. Huhn in Streifen schneiden, in 1 EL Öl braun braten u. beiseite stellen. Einige Ringe zur Garnierung von der Zwiebel abschneiden, Rest u. Gurken fein würfeln. Käse würfeln, Tomaten halbieren. Nudeln nach Angabe garen, abgießen u. kalt abschrecken.



2. Dressing aus Salatcreme, 4 EL Gurkenwasser, Joghurt, Zitronensaft, 1-2 TL Senf, Öl, Salz, Pfeffer u. Zucker verrühren. Zwiebeln mit Gurken unterheben u. 1 Std. ziehen lassen.



3. Erbsen/Möhren abgießen u. mit Nudeln, Käse u. Tomaten in einer großen Schüssel vermischen. Kräuter in das Dressing rühren u. alles unterheben. Mit Huhn, Zwiebelringen u. Petersilie garnieren.



**Tipp des Chaoten: Zum Grillen genießen!**

