Caesar Pasta Salat mit Hühnerbrust

Einmal Caesar Salad mit allen Extras? Dann ist diese Salatvariante mit Pasta und gebratener Hühnerbrust genau das richtige für dich. Dieses amerikanische Gericht ist ebenso aromatisch, wie gehaltvoll. Hier wird sicher jeder satt! Damit eignet sich der Salat perfekt als reichhaltiges Mittags- oder Abendessen. Extra cremig, extra knusprig. Hier bleiben keine Wünsche offen.



Caesar Pasta Salat mit Hühnerbrust | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Romana-Salat | 500 Gramm Hühnerbrust | 250 Gramm Pasta (z. B. Penne und Tortiglioni oder Rigatoni) | 75 Gramm vom Vortag | 5 Esslöffel Knoblauchöl (alternativ Olivenöl) | 4,5 Teelöffel Salz | 100 Gramm Parmesan | 120 Milliliter Öl | 2 Eigelb | 0,5 Teelöffel Pfeffer | Saft einer halben Zitrone | 3 Esslöffel Worcestersauce | 1 Knoblauchzehe



Caesar Pasta Salat mit Hühnerbrust | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Pasta in ausreichend Wasser mit zwei Teelöffeln Salz bissfest kochen. 2. Währenddessen die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und mit einem halben Teelöffel Salz würzen. 3. Knoblauch schälen und fein hacken. 4. 100 Milliliter Olivenöl mit dem Eigelb, zwei Teelöffel Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Worcestersauce vermengen und den Knoblauch hinzugeben und zum Caesar Dressing aufmixen. 5. Strunk vom Salat entfernen und den Salat in mundgerechte Stücke schneiden. 6. Salat waschen und trocken schleudern. 7. Pasta abschütten. 8. Parmesan hobeln. 9. Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Knoblauchöl ausbacken, sodass Croûtons entstehen. 10. Salat mit Pasta, Hühnchen und Dressing vermengen und mit Parmesan und Croûtons anrichten.

Jetzt noch mehr amerikanische Rezepte und weitere Rezepte mit Huhn sowie weitere Pasta-Rezepte, Pastasalate und raffinierte Salat-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 882 Kalorien | 48,5 Gramm Fett | 61,6 Gramm Kohlenhydrate | 49,1 Gramm Eiweiß