

Sommerlicher GYROS-PASTA SALAT



Für
4 PERSONEN



FRISCH • BUNT • LEICHT ♥

Cremige, würzige und einfach lecker – dieser Gyros-Pasta-Salat mit Hähnchen, Gemüse und Tzatziki-Dressing ist der perfekte Sommersalat!



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für das Gyros-Hähnchen

- 500 g Hähnchenbrust
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Gyrosgewürz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL Zwiebelpulver
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

Für den Salat

- 300 g Spirelli
- ½ Salatgurke
- 250 g Cherrytomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL gehackte Petersilie

Für das Tzatziki-Dressing

- 300 g griechischer Joghurt (10 %)
- 100 g Salatmayonnaise
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Salatgurke, fein gerieben und gut ausgedrückt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Dill (frisch oder TK)
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden.
- 2 Mit Olivenöl, Gyrosgewürz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer und Zitronensaft vermengen.
- 3 Mindestens 30 Minuten marinieren.
- 4 Spirelli nach Packungsanleitung bissfest kochen, abgießen und vollständig abkühlen lassen.
- 5 Gurke würfeln, oder halbieren.
- 6 Cherrytomaten halbieren.
- 7 Zwiebel fein würfeln.

- 8 Das marinierte Hähnchen in einer heißen Pfanne goldbraun anbraten und anschließend vollständig auskühlen lassen.
- 9 Für das Dressing Joghurt, Mayonnaise, geriebene Gurke, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und Dill verrühren.
- 10 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 11 Nudeln, Gemüse, Petersilie und Hähnchen in eine große Schüssel geben. Das Dressing darüber verteilen und alles gründlich vermengen.
- 12 Den Salat mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.



TIPP: Am besten schmeckt der Salat, wenn er gut durchgezogen ist.



Guten Appetit! ♥

