



## Zutaten Für 6 Portionen

- 1/2 Bund Petersilie
- 400 g junge Karotten
- 1,5 EL Alnatura Olivenöl
- 1 Mini-Romanasalat
- 250 g Alnatura Vollkorn-Pipe-Rigate
- Alnatura Meersalz
- 180 g Alnatura Streichcreme Curry-Mango-Papaya (1 Glas)
- 2 EL Alnatura Zitronensaft
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 30 g Alnatura Pinienkerne

## Zubereitung: 20 min + 25 min Koch-/Grillzeit

- 1. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Karotten waschen, putzen und je nach Dicke längs halbieren. Die Möhren mit dem Öl in einer Rührschüssel vermengen. Salat waschen, trocken schütteln und grob zerzupfen.
- 2. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb abgießen und abschrecken. Streichcreme und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem Dressing verrühren. Die Nudeln zufügen und gründlich vermischen.
- 3. Grill für direktes Grillen vorbereiten. Hähnchenbrust abspülen, trocken tupfen und 2 min je Seite bei direkter Hitze grillen. Anschließend 10 min bei indirekter Hitze gar ziehen lassen. Gleichzeitig die Karotten bei direkter Hitze unter mehrmaligem Wenden kross anbraten.
- 4. Die Hähnchenbrust quer in feine Streifen, die Möhren in 2 cm lange Stücke schneiden. Hähnchen, Karotten und Salat unter die Nudeln mischen und mit Pinienkernen und Petersilie bestreuen.