KIKKOMAN

Kalte Capellini-Pasta in 30 Minuten

Gesamtzeit **30 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **7 Min.** Kochzeit **3 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.296 kJ / 788 kcal

Fett: **38,6 g** Eiweiß: **33,1 g**
Kohlenhydrate: **73,1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für das Hähnchen:

4 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
160 g	Hähnchenbrust-Minifilets

Für das Dressing & Gemüse:

50 g	Salatgurke
50 g	Tomate
150 ml	Kikkoman Sesamsauce
3 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
3 EL	Wasser

Für die Pasta:

160 g	Capellini

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1** Knoblauchzehe, fein gehackt - **160 g** Hähnchenbrust-Minifilets
Kikkoman Sesamöl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben, Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er duftet. Anschließend Hähnchenfleisch hinzufügen und braten, bis es vollständig durchgegart ist. Etwas abkühlen lassen und dann mit der Hand in mundgerechte Stücke zupfen.

Schritt 2

50 g Salatgurke - **50 g** Tomate - **150 ml** Kikkoman Sesamsauce - **3 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **3 EL** Wasser
Gurke und Tomate fein würfeln. In einer großen Schüssel das mit Knoblauch aromatisierte Sesamöl mit Kikkoman Sesam Dressing, Kikkoman Chilisauce Kimchi und Wasser vermengen. Das Hähnchenfleisch und das Gemüse hinzufügen und gut vermischen.

Schritt 3

160 g Capellini
Capellini nach Packungsanleitung kochen, abgießen und sofort in Eiswasser geben, um sie vollständig abzukühlen. Gut abtropfen lassen.

Schritt 4

Die Capellini auf einem Teller anrichten und die Hähnchen-Gemüse-Mischung darübergeben.