



Rezept für Nudelsalat mit Haferkleienudeln als Beilage für ca. 4 Personen

Zutaten

Ca. 150g Haferkleienudeln Fusilli oder Wellenspätzle
Salz für das Nudelwasser
100g Kochschinken (als vegetarische Variante einfach weglassen)
4-5 kleine Gurken aus dem Glas
1 EL Senf
3 EL Creme fraiche leicht mit Kräutern von ALDI
2 EL Remoulade (wenn gewünscht)
2-3 EL Gurkenwasser aus dem Glas
3-5 EL Salata von Kühne oder Essig nach Wunsch
1 TL Brühepulver
2 Spritzer Maggiwürze
Pfeffer und Salz
1 EL frische Petersilie geschnitten
1 EL getrocknete Salatkräuter
1 kleine Dose Erbsen und Karotten

Zubereitung:

1. Nudeln ca. 12 Minuten in Salzwasser kochen und abschütten.
2. Schinken und Gurken klein schneiden und zu den Nudeln geben.
3. Andere Zutaten bis auf die Erbsen und Karotten zugeben, gut rühren und abschmecken.
4. Zum Schluss die Erbsen und Karotten unterheben.
5. Nach Wunsch kann auch der Schinken weggelassen werden – dann ist es ein vegetarisches Gericht.
6. Nach Geschmack direkt noch lauwarm essen oder zum späteren Servieren 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



my bodyfy[®]
Victoria Boulevard A 106
77836 Rheinmünster

07223-7670617
0163-6353095
kontakt@my-bodyfy.de
www.my-bodyfy.de