



Benötigte Zutaten

350 g Vollkornbrösel (Penne, Spiralen etc.)

100 g Champignons (groß)

1 gelber Paprika

1 EL Zwiebel (violett)

1/4 Bund Basilikum (heiß)

150 g **Gewürz-Käse-Sticks**
Mediterrane Kräuter

Sauerrahm-Dressing

175 g **Premium Sauerrahm**

Saft einer halben
Zitrone (Bio)

1 Bund Schnittlauch

1 Schuss Apfelessig

Salz, Pfeffer

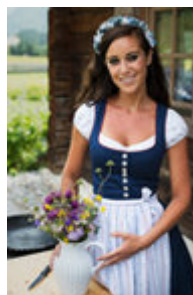
Bunter Käse Nudelsalat mit Zitronen Sauerrahm Dressing

Anleitung

Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung garen. Anschließend abseihen und auskühlen lassen. Die Paprika putzen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, putzen und sehr fein würfeln. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Die Nudeln mit dem Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gewürz-Käse-Sticks unter die ausgekühlten Nudeln heben. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter den Nudelsalat heben.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren. Den Käse-Nudelsalat mit dem Zitronen-Sauerrahm-Dressing garniert servieren.

Tipp: Der Nudelsalat schmeckt noch besser, wenn er ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen kann.



Ein Rezept von
cookingcatrin