



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	Premium Emmentaler
1/2 TL	Mediterrane Kräuter
Sauerrahm-Dressing	
175 g	Premium Sauerrahm
	Saft einer halben Zitrone (Bio)
1 Bund	Schnittlauch
1 Schuss	Apfelessig
	Salz, Pfeffer

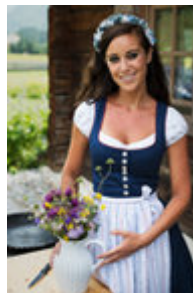
Bunter Käse Nudelsalat mit Zitronen Sauerrahm Dressing

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. Den Emmentaler grob reiben und unter die ausgekühlten Nudeln heben. Mit mediterranen Kräutern würzen. 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](#)