



VITAMINREICHER NUDELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS SALATDRESSING

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

30 ml Sonnenblumenöl

250 g Naturjoghurt

Senf

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

FÜR DEN SALAT

350 g Hörnchen Nudeln, gekocht

250 g Gurke, klein gewürfelt

150 g Grüne Erbsen, gekocht

100 g Emmentaler, klein gewürfelt

1 Apfel, klein gewürfelt

1 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Salatdressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Hörnchen, Gurke, Erbsen, Emmentaler, Apfel, Paprika und Gewürze dazumischen, abschmecken und servieren.