



# Nudel Chips mit Oliven und Ziegenfrischkäse- Dip

---

Ein leckerer Sommersnack für heiße Tage

## Zubereitung

1. Die NATURATA Penne in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, anschließend in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
2. In einer großen Schüssel NATURATA Tomatensauce, 4 EL Olivenöl, Paprikapulver, Chilipulver und NATURATA Meersalz miteinander verrühren.
3. Die gut abgetropften Penne in die Sauce geben und damit marinieren. Anschließend die Penne auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gut verteilen, so dass sie sich nicht berühren und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft knusprig backen.
4. In der Zwischenzeit Ziegenfrischkäse, körniger Frischkäse, NATURATA Aioli, 1 EL NATURATA Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Oliven für den Dip miteinander vermengen und mit NATURATA Meersalz und Pfeffer abschmecken.



Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten

### Naturata Zutaten

- 200 g Penne, Dinkel hell
- 4 EL Classico Tomatensauce
- 4 EL + 1 EL Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- 50 g Vegane Aioli in der Tube
- Atlantik Meersalz, fein

### Weitere Zutaten

- 3 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Chilipulver
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g körniger Frischkäse
- 1-2 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 100 g Oliven, grob gehackt
- Pfeffer