

> Cremiger Nudelsalat

mit leckerer Naturata Kräuter Mayo



ZUTATEN:

500 g	NATURATA Dinkel Hörnchen
200 g	Erbsen aus der Dose
340 g	Mais aus der Dose
500 g	Naturjoghurt, 3,8 % Fett
2 Stück	NATURATA Kräuter Mayo
1 Stück	Cornichons im Glas + etwas Gurkenflüssigkeit
2 EL	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 TL	Knoblauch, granuliert

ZUBEREITUNG

1. NATURATA Hörnchen nach Packungsanweisung kochen und danach ca. 30 Minuten in einer großen Salatschüssel abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Cornichons in Scheiben schneiden.
2. Mais und Erbsen gut abtropfen lassen und gemeinsam mit den Cornichons zu den abgekühlten Nudeln geben.
3. In einer weiteren Schüssel Joghurt, NATURATA Kräuter Mayo, etwas Gurkenflüssigkeit, 2 EL NATURATA Gemüsebrühenpulver, Paprikapulver und granulierten Knoblauch mit einander vermengen und über die Nudeln geben und alles miteinander vermengen.
4. Der Nudelsalat ist sofort servierfertig.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten