

Vitaminreicher Nudelsalat

Hauptspeise

Kalte Küche

Salate

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren. Öl, Senf und Gewürze dazugeben und so lange glatt rühren, bis die Qiminäise cremig ist. Salatgurke und Käse kleinwürfelig schneiden. Qiminäise mit Joghurt gut verrühren. Salatgurke, Hörnchen, Erbsen, Käse, Apfel und Paprikaschoten mit Gewürzen gut vermischen. Nudelsalat auf Tellern anrichten.



ZUTATEN

250 g Joghurt

250 g Salatgurke

350 g Hörnchen gekocht

150 g grüne Erbsen,
aufgetaut

100 g Emmentaler od.
Bergkäse

1 Stk. Apfel, geschnitten

1 Stk. rote Paprika

Salz

Kotányi Pfeffer

Zitronensaft

Knoblauch frisch gehackt

250 g QimiQ

1/16 l Öl

Senf

Salz

weißer Pfeffer

Zitronensaft