



NUDELSALAT MIT RÄUCHERLACHS UND MEERRETTICHDRESSING

ZUTATEN

- ▶ 250 g Penne Lisce
- ▶ 200 g Räucherlachs
- ▶ 125 g Äpfel
- ▶ 1 EL Zitronensaft
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ 190 g THOMY Gourmet Sahne-
Meerrettich, 190 ml Tube
- ▶ 150 g Joghurt
- ▶ etwas schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle

ZUBEREITUNG

1. Penne Lisce nach Anweisung auf der
Packung zubereiten, abgießen und
abkühlen lassen.
2. Räucherlachs in Streifen schneiden.
3. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse
entfernen und in Würfel schneiden. Mit
Zitronensaft beträufeln. Frühlingszwiebeln
putzen, waschen und in Ringe schneiden.
4. THOMY Gourmet-Sahne-Meerrettich "mild"
mit Joghurt verrühren. Mit Pfeffer würzen
und abschmecken.
5. Die Salatzutaten mit der Sauce mischen und
durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	358 kcal
Fett	15 g
Protein	14 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen

