

VESTESSEN



NUDELSALAT

ZUTATEN:

500g Hartweizen-Spirelli, 250g Gewürzgurken, 1 große Zwiebel,
1 TL Pfeffer schwarz, 1 EL Paprikapulver edelsüß,
1 Glas Jütro Bio Vegane Salatmayonnaise*



1) Spirelli nach Packungsanleitung in Salzwasser nicht zu weich kochen, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken



2) Gewürzgurken mit einem Messer in feine Würfel schneiden



3) Zwiebel häuten und ebenfalls mit einem Messer fein würfeln



4) Spirelli, Gewürzgurken und Zwiebeln in eine große Schüssel geben



5) Salatmayonnaise, Pfeffer und Paprika zugeben, alles gründlich vermischen und im Kühlschrank gut durchziehen lassen

TIPPS:

Falls vorhanden, kann man auch etwas Fleischurst oder vegane Vürstchen würfeln und mit in den Salat geben. Der Salat kann z.B. noch mit klein gewürfelter Paprika, Mais und/oder Petersilie verfeinert werden.

Wer einen leichten Eigeschmack an seinem Salat mag, gibt vor dem Servieren einfach ein wenig Kala Namak (indisches Schwarzsatz) über den fertig gewürzten Salat!

* oder die identischen Produkte EDEKA bio+vegan Salatmayonnaise, REWE Bio Vegane Salatmayonnaise, Gut Bio Vegane Salatmayonnaise (ALDI Nord) und Vegetarisch lecker Vegane Salatmayonnaise (ALDI Süd)
Zutaten: 50% Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Maisstärke, mittelscharfer Senf (Wasser, Senfsaat, Branntweinessig, Zucker, Salz, Gewürze), Salz, Erbsenprotein, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl