

PEREIRA REZEPTE

KOCHEN MIT PASSION

NUDELSALAT



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

150 G

2 EL 5 EL 3 EL

0,5 DL 1

180 G 1 BUND

50 G 3 EL

TEIGWAREN (Z. B. HÖRNLI) SALZWASSER, SIEDEND

GROBKÖRNIGER SENF WEISSWEINESSIG

RAPSÖL

GEMÜSEBOUILLON

GURKE, EVTL. GESCHÄLT, IN CA. 1 CM GROSSEN WÜRFELN

FETA, IN WÜRFELN

RADIESLI MIT WENIG GRÜN, RADIESLI IN SCHEIBCHEN, GRÜN FEIN GESCHNITTEN RUCOLA

SCHNITTLAUCH, FEIN GESCHNITTEN SALZ, NACH BEDARF

PFEFFER, NACH BEDARF

1. TEIGWAREN IM SALZWASSER AL DENTE KOCHEN, ABTROPFEN.

2. SENF, ESSIG, ÖL UND BOUILLON IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL VERRÜHREN. HÖRNLI MIT DER GURKE UND ALLEN ZUTATEN BIS UND MIT SCHNITTLAUCH BEIGEBEN, MISCHEN, WÜRZEN.

--

HÖRNLISALAT

EINFACHE ZUBEREITUNG

VOR- UND ZUBEREITEN: CA. 20 MIN. VEGETARISCH