Nah&Frisch

Foto: © zweischrittweiter.at Professional

Cremiger Nudelsalat mit Mini-Gurken und Räucherlachs

Hauptspeise Fischgerichte Kalte Küche Nudelgerichte Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Recheis Goldmarke Minis Mascherl nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Währenddessen die Mini-Gurken waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Paradeiser halbieren. Beides in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing Crème fraîche, Joghurt, Zitronensaft, Senf, Honig mit Salz und Pfeffer verrühren. Nudeln abseihen, kurz überkühlen lassen. Zum Gemüse in die Schüssel geben, das Dressing zugeben und alles miteinander vermischen, kaltstellen und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren, abschmecken und eventuell mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen. Den Babyblattspinat unterheben und auf Tellern verteilen. Mit Räucherlachstreifen, der gezupften Dille und etwas Bio Zitronenschale garnieren.

Zutaten

- Für den Nudelsalat:
- 500 g Recheis Goldmarke Minis Mascherl
- 5 Mini-Gurken
- 200 g Cherry-Rispenparadeiser
- 2 Handvoll Babyblattspinat
- 150 g Räucherlachs
- Saft und Schalenabrieb einer halben Bio Zitrone
- 2 EL abgezupfte Dille
- Für das Dressing:
- 100 g Crème fraîche
- 150 g Naturjoghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer