



Almkräuter Nudelsalat mit Joghurtdressing

Ein frischer, leichter Salat, geeignet als Grillbeilage, oder als kleine Mahlzeit für zwischendurch.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Päckchen "Almkräuternudeln"
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g griechischer Joghurt
- 50 g Sahne
- 2 TL Kräutermischung "Salat & Co"
- 3 EL "Balsamessig Birne"
- 2 TL Zucker
- etwas Salz und weißer Pfeffer
- 1 gelbe und 1 grüne Paprika (klein)
- 2 Tomaten
- 2 Aprikosen
- 200 g Fleischwurst
- 150 g Mini-Mozzarella
- 1 Bund Schnittlauch

"Almkräuternudeln" in ausreichend Salzwasser bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in eine große Schüssel geben.

Getrocknete Tomaten, Joghurt, "Salat & Co", "Balsamessig Birne" und Zucker in ein Gefäß geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika waschen und in Streifen schneiden, Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. Fleischwurst in Streifen schneiden und alles mit dem abgetropften Mozzarella zu den Nudeln geben.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und zugeben. Das Dressing zugeben, gut mischen und servieren.

Tipp: Natürlich kann man die Fleischwurst weglassen und den Salat vegetarisch genießen. Guten Appetit!