

DINKEL MAX  
SPAICHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



## DINKEL KINDER NUDELN

### mit buntem Salat

#### ZUBEREITUNG

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser knapp bissfest garen. Anschließend abgießen und gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht weitergaren.
2. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Gurke waschen, längs halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Blattsalat gründlich waschen und trockenschleudern.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in ca. 2 EL heißem Öl andünsten. Restliches Öl, Balsamico und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit Zwiebel und Knoblauch zum Dressing geben.
5. Nudeln, Gemüse und Blattsalat gründlich mit dem Dressing vermengen, abschmecken und umgehend servieren.

#### ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 300 g Dinkel Max Kinder Nudeln
- 150 g Cocktailtomaten
- 1 Gurke
- 50 g feiner Blattsalat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico bianco
- 1-2 TL Senf
- Etwas Ahornsirup
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie

Weitere Rezepte finden Sie unter [www.dinkelmax.de](http://www.dinkelmax.de)