

DINKEL MAX
SPÄTCHINGER NUDELMACHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKELVOLLKORN PENNE

Nudelsalat mit Ziegenkäse-Walnuss-Päckchen

ZUBEREITUNG

1. Penne nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend gründlich abschrecken.
2. Cocktailtomaten halbieren und getrocknete Tomaten klein würfeln. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern.
3. Für die Päckchen den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen. Käse-Taler erst in Ei dann in Walnüssen wenden. Mit etwas braunem Zucker bestreut einzeln in Backpapier zu Päckchen einschlagen, die oben offen sind. Im Ofen ca. 10 Min. backen, bis der Käse schön goldbraun ist.
5. Für das Dressing alle Zutaten zu einem homogenen Dressing mischen und würzig abschmecken.
6. Dressing mit Penne, Tomaten und Rucola mischen und mit den warmen Ziegenkäse-Walnuss-Päckchen servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

Für den Nudelsalat

- 250 g Dinkel Max Vollkorn Penne
- 200 g Cocktailtomaten
- 70 g getrocknete Tomaten
- 1 Bund Rucola

Für die Päckchen

- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 300 g (8 Taler) Ziegenweichkäse
- 70 g Walnüsse, gehackt
- 1 TL brauner Zucker

Für das Dressing

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico di Modena
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de