Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Vegetarischer Caesar Nudelsalat

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Für den Salat:

250 g Rinatura Dinkel Spiralen Bio

1 Romana Salat

40 g Parmesan, frisch gehobelt oder gerieben

1 kleine rote Zwiebel, fein geschnitten

100 g Croutons

Für das Dressing:

4 Esslöffel Mayonnaise

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Teelöffel Maitre Marcel Bio Dijon-Senf

1 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben

3 Esslöffel frisch geriebener Parmesan

4 Esslöffel kaltes Wasser

Salz

schwarzer Pfeffer

vegetarischer Caesar Nudelsalat

1.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen den Romana-Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein schneiden.

Für das Dressing: Mayonnaise, Zitronensaft, Dijon-Senf, Worcestershire Sauce, Knoblauch, Parmesan und Wasser verrühren. Mit Salz und ordentlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Dressing sollte cremig, aber leicht flüssig sein. Die Nudeln ziehen später noch viel Sauce auf.

Nudeln mit dem Dressing mischen. Danach Salat, Zwiebeln, Parmesan und Croutons unterheben. Sofort servieren.