



Bunter Nudelsalat

Der klassische Nudelsalat mit buntem Gemüse und Mozzarella erhält durch das Byodo Senf Dressing eine wunderbar fein-würzige Note.

Zutaten

4 Portionen

500 g Byodo Gnocchi Sardi, semola
6 kleine Essiggurken
2 Tomaten
1 Mozzarella
0.5 Salatgurke
130 g Erbsen & Karotten aus der Dose
6 EL Byodo Senf Dressing

Zubereitung

Im ersten Schritt die Nudeln 9-10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In der Zwischenzeit die Essiggurken, Tomaten, Mozzarella und Salatgurken klein schneiden.

Die gekochten Nudeln in eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Ab und zu durchrühren, damit sie nicht zusammenkleben.

Sobald die Nudeln abgekühlt sind, alle Zutaten dazugeben und mit dem Senf Dressing vermischen.



Der unkomplizierte Nudelsalat passt gut zu Gegrilltem und eignet sich auch ideal für das Mittagessen im Büro.