NUDELSALAT
MIT VEGANER FLEISCHWURST.

30 Min. Zubereitungszeit

gering Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

200 g	Nudeln, z. B. Spirelli
etwas	Salz
100 g	Naturgut Bio Erbsen (TK)
175 g	Dosenmandarinen
4	Frühlingszwiebeln
200 g	Food for Future Vegane Fleischwurst
100 g	Food for Future vegane Genuss-Scheiben

Für das Dressing:

250 g	weiße Bohnen (Dose)
1	Knoblauchzehe
150 ml	Food for Future Haferdrink
2 EL	Weißweinessig
1 ½ EL	Senf, mittelscharf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

nach Belieben 1 Stängel Dill, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit die Erbsen in das Nudelwasser geben. Beides zusammen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Mandarinen abgießen, den Saft auffangen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Wurst und Genuss-Scheiben aus der Verpackung nehmen und würfeln bzw. klein schneiden. Mandarinen, Frühlingszwiebeln, Wurst, veganen Käse und Nudeln in einer Schüssel vermengen.
3. Für das Dressing Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen. Bohnen, Knoblauch, Haferdrink, Essig und Senf in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1–2 EL Mandarinensaft abschmecken. Dressing vorsichtig mit den übrigen Zutaten in der Schüssel vermischen.
4. Nudelsalat kurz durchziehen lassen, nochmals abschmecken und nach Belieben mit gehacktem Dill garniert servieren.

PENNY.