



Nudelsalat mit Champignons und Postelein

250g Nudeln

100g Postelein

250g Champignons

1 EL Oliven-Bratöl

200ml Wasser

2 EL Olivenöl,

2 EL Balsamico-Essig

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

etwas Zucker

gehackte Kräuter

2 EL gehobelten Parmesan

in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al
dente kochen.

putzen, waschen und gut trockenschütteln.

putzen und in Viertel schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und die Champignons
darin kurz anbraten.

mit

sowie

verrühren. Mit

und

kräftig abschmecken. Nach Bedarf noch
unterrühren. Die gekochten Nudeln mit den
Champignons sowie dem Dressing in einer großen
Schüssel vermengen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Postelein sowie
unterheben.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de