



Postelein-Champignon-Nudelsalat

- | | |
|----------------------|---|
| 250g Nudeln | nach Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen. |
| 1 Handvoll Postelein | verlesen, waschen und gut trockenschleudern. |
| 200g Champignons | putzen und in Viertel schneiden. |
| ½ Bund Petersilie | waschen und gut trockenschütteln. Danach fein hacken. |
| 1 EL Brat-Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen und die Champignonviertel darin kurz anbraten. Aus |
| 2 EL Nudelwasser, | |
| 2 EL Olivenöl, | |
| 2 TL Balsamico-Essig | sowie |
| 1 TL Senf | ein Dressing zubereiten. Mit |
| Salz, Pfeffer | und |
| Zucker | kräftig abschmecken. Die gehackte Petersilie unterheben. Die Pasta, Champignons sowie den Postelein mit dem Dressing vermengen. |
| 2 EL Parmesan | hobeln und unterheben. |

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de