

Nudelsalat mit Käse



Zutaten

- 250 g Eliche Tricolore
- 125 g Mozzarella
- 125 g Gorgonzola
- 100 g Walnuskerne
- 75 g blaue Weintrauben
- 250 ml THOMY Remoulade, 250 ml Glas
- 150 ml Milch (1,5% Fett)
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Pfeffer schwarz

Zubereitung

1. In einem Topf Eliche tricolore nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Abtropfen und abkühlen lassen.
2. Mozzarella und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Walnuskerne grob hacken. Weintrauben waschen, halbieren, evtl. entkernen.
3. THOMY Remoulade mit Milch verrühren. Mit THOMY Delikatess-Senf und Pfeffer abschmecken. Die Salatzutaten mit der Sauce mischen und durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	706 kcal
Fett	55 g
Protein	17 g

⌚ 30 Minuten

⊕ 6 Portionen