



Nudelsalat mit Thunfisch und Rucola

Zutaten

- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 250 g Gabelletti
- 210 g Thunfisch (naturell)
- 200 g Tomaten
- 30 g Rucola
- 250 g THOMY Gourmet-Remoulade, 250 ml Glas
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 4 EL Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung

1. Gabelletti nach Anweisung auf der Packung zubereiten, abtropfen und abkühlen lassen.
2. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel grob zerpfücken. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. THOMY Gourmet-Remoulade mit Milch verrühren.
3. Die Salatzutaten mit der Sauce mischen und durchziehen lassen. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und abschmecken. Mit Parmesan bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	473 kcal
Fett	31 g
Protein	14 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen