

# KÄSE- ROTE BEETE NUDEL- SALAT

mit Portion  
Käse

## SNACKS & PARTYHITS

### ZUTATEN

für ca. 4 – 5 Personen

1 Packung Heinrichsthaler  
Käse-Snack nach Wahl  
oder 50 g Heinrichsthaler  
Käse-Portion  
8-10 sauer eingelegte  
Gurken (mittelgroß)  
3-5 Kugeln vorgekochte  
Rote Beete  
300 g gekochte Nudeln  
2-3 Frühlingszwiebeln  
2 Eier  
3 EL griechischer oder  
Natur-Joghurt  
etwas Gurkenwasser und  
Saft der Roten Beete  
Salz & Pfeffer  
frischer Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

ca. 30 min

### ZUBEREITUNG

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend abkühlen lassen. In einem weiterem Topf die Eier so lange kochen, bis sie hart sind. Danach schälen und ebenfalls abkühlen lassen. Währenddessen die Gurken und die Rote Beete in kleine Würfel schneiden. Nun auch die kalten Eier würfeln und alles in eine große Schüssel geben.

Jetzt werden die Frühlingszwiebeln und 2/3 des Schnittlauchs fein geschnitten und ebenfalls in die Schüssel gegeben. Alles gut vermengen. Jetzt den griechischen Joghurt sowie etwas Gurkenwasser hinzugeben. Wenn ihr dem Salat noch etwas mehr Farbe verleihen möchtet, fügt Rote Beete-Saft hinzu.

Im letzten Schritt die abgekühlten Nudeln unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Damit alles gut durchziehen kann, den Käse-Rote-Beete-Nudel-Salat für ca. 30 – 60 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Salat kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und noch einmal umrühren und mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren.

*Guten  
Appetit!*