

# KÄSE- FRÜHLINGS SALAT

mit  
Heinrichsthaler  
Butterkäse

SNACK & PARTYHITS

## ZUTATEN

FÜR 4-5 PERSONEN

500 g Spirelli-Nudeln (oder  
Nudeln deiner Wahl)  
200 ml Sojasahne oder  
ähnliches  
ca. 50 ml Gurkenwasser  
3 - 4 EL Senf  
Gemüse nach Wahl, wie z.B.  
2 Paprika  
ca. 150 g Cherry-Tomaten  
2 - 3 Möhren  
1 Frühlingszwiebel  
150 g Heinrichsthaler Butter-  
käse in Scheiben (oder Sorte  
deiner Wahl)  
Pfeffer & Salz  
Petersilie

## ZUBEREITUNG

ca. 30 min

## ZUBEREITUNG

Das Nudelwasser zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit kannst du das Gemüse zerkleinern: Die Möhren in feine Scheiben, die Paprika in kleine Würfel, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Tomaten vierteln. Zu guter letzt nun noch so viele Scheiben Käse, der Sorte eurer Wahl, klein schneiden.

Alles in eine große Schüssel geben. Wenn das Nudelwasser kocht, etwas Salz und anschließend die Nudeln hinzugeben. Dann kurz gut umrühren, den Deckel auflegen und die Hitze ausschalten. Mit diesem Trick könnt ihr nicht nur ungemein Energie sparen, das Ergebnis ist am Ende der Garzeit exakt das Gleiche. Die Nudeln sollten al dente sein, damit sie später, vermischt mit dem Salat-Dressing, weiterhin angenehm fest bleiben.

Wenn die Nudeln gar sind, abgießen und evtl. noch einmal kurz mit kaltem Wasser abspülen. Nun die abgetropften Nudeln in die Schüssel geben.

Als nächstes ist das Dressing dran: hierzu die Sojasahne mit dem Gurkenwasser, Senf sowie Pfeffer und Salz gut vermengen. Dann alles über den Salat geben und umrühren. Für ein optimales Ergebnis lasst ihr den Salat jetzt noch ca. 30 - 60 Minuten ruhen. Wer nicht länger an sich halten kann, dafür natürlich auch schon sofort naschen.

*Guten  
Appetit!*