Salz



Rezept

Nudelsalat mit Zitronencreme und Forellenkaviar

Ein Rezept von Nudelsalat mit Zitronencreme und Forellenkaviar, am 29.04.2024

Zutaten

Cayennepfeffer

1 Bio-Zitrone **4 EL** Crème fraîche

Zucker 200 g bissfest gegarte Penne

2 EL Forellenkaviar (aus dem Glas) 1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

- 1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, ca. 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Die Crème fraîche mit Zitronenschale und -saft in einer großen Schüssel verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
- 2. Die Nudeln und den Forellenkaviar zur Zitronencreme geben und alles vorsichtig vermischen, damit der Kaviar nicht zerdrückt wird. Noch einmal abschmecken.
- 3. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Nudelsalat mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.