

Rezept

Nudelsalat mit Räucherlachs

Ein Rezept von Nudelsalat mit Räucherlachs, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Spiralnudeln	Jodsalz
100 g Räucherlachs	1 kleiner Zucchini (75 g)
1/2 Bund Dill	1 EL Salatcreme (Fertigprodukt)
50 g Frischkäse (5 % Fett)	1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
1 EL Apfelessig	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Abkühlen lassen.

2. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Den Zucchini waschen, putzen und in Stifte schneiden. Lachsstreifen, Zuchnistifte und Nudeln mischen.

3. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Salatcreme mit Frischkäse, Meerrettich, Essig und dem Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat träufeln, mischen und 5 Min. durchziehen lassen.