

Rezept

# Nudelsalat mit Räucherlachs

Ein Rezept von Nudelsalat mit Räucherlachs, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Spiralnudeln	Jodsalz
<b>100 g</b> Räucherlachs	<b>1</b> kleiner Zucchini (75 g)
<b>1/2 Bund</b> Dill	<b>1 EL</b> Salatcreme (Fertigprodukt)
<b>50 g</b> Frischkäse (5 % Fett)	<b>1 EL</b> Meerrettich (aus dem Glas)
<b>1 EL</b> 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, Zuchinistifte 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.