

Rezept

Nudelsalat mit Zitronencreme und Forellenkaviar

Ein Rezept von Nudelsalat mit Zitronencreme und Forellenkaviar, am 13.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	4 EL Crème fraîche
Salz	Cayennepfeffer
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.