

Rezept

Raffinierter Nudelsalat

Ein Rezept von Raffinierter Nudelsalat, am 18.04.2025

Zutaten

300 g Brokkoli	150 g Eierspätzle
Salz	1 EL Öl
150 g Maiskörner (aus der Dose)	2 hart gekochte Eier
120 g Kräuter-Frischkäse	100 ml Orangensaft
3-4 EL Sahne	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Stiele schälen und würfeln.

2. Die Spätzle in reichlich Salzwasser mit Öl bissfest kochen. In den letzten 3 Min. der Garzeit den Brokkoli samt Stielwürfeln mitkochen. Alles abgießen, abschrecken, gut abtropfen und abkühlen lassen.

3. Den Mais abtropfen lassen. Die Eier pellen und klein würfeln.

4. Für das Dressing den Frischkäse mit Orangensaft und Sahne glatt rühren. Kräftig salzen und pfeffern. Alle übrigen Zutaten mit dem Dressing mischen. Im Kühlschrank ziehen lassen.