

Veganer Nudelsalat mit geröstetem Mandel-Dressing

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

250 g vegane Penne
150 g bunte Kirschtomaten
1 rote Paprika
1/2 Gurke
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie

Für das Dressing

50 g Mandeln
1 Teelöffel Ahornsirup
75 ml Hafersahne
1 Esslöffel Mandelmus
1 Teelöffel Senf
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

50 g gehackte Mandeln
Petersilie

Besonderes Zubehör

Stabmixer

geröstetem Mandel-Dressing! Für dein Nudelglück aus der Salatschüssel brauchst du frische und knackige Zutaten wie Tomaten, Paprika, Gurken und Frühlingszwiebeln. Und damit alles noch schön cremig wird, kommen für das **vegane Dressing** geröstete und mit Ahornsirup karamellisierte Mandeln zusammen mit Hafersahne, Mandelmus, Senf und Zitronensaft in den Mixer. Nach ein paar schnellen Runden, fließt das geröstete **Mandel-Dressing** schon über deinen veganen Nudelsalat – nur noch kurz ziehen lassen und das Schlemmen kann beginnen!

- 1 -

Für den Salat Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und zum Abkühlen beiseitestellen.

- 2 -

Tomaten, Paprika, Gurke und Frühlingszwiebeln waschen. Tomaten halbieren, Paprika und Gurke entkernen und würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Etwas zum Garnieren beiseitelegen.

- 3 -

Für das Dressing Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, zum Schluss Ahornsirup dazugeben und karamellisieren lassen. Mit etwas Abstand auf ein Backpapier legen und auskühlen lassen.

- 4 -

Mandeln mit Hafersahne, Mandelmus, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer pürieren.

- 5 -

Heute auf dem Speiseplan: **Veganer Nudelsalat mit**

Veganer Nudelsalat mit geröstetem Mandel-Dressing

Alle Salatzutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen, Mandel-Dressing unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Veganen Nudelsalat ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen und mit Mandeln und Petersilie garniert servieren.