



## Benötigte Zutaten

350 g Vollkornnudeln (Penne, Spiralen etc.)

100 g Champignons (groß)

1 gelber Paprika

1 EL Zwiebel (violett)

1/4 Bund Basilikum

150 g **Premium Emmentaler**

1/2 TL Mediterrane Kräuter

Sauerrahm-Dressing

175 g **Premium Sauerrahm**

Saft einer halben Zitrone (Bio)

1 Bund Schnittlauch

1 Schuss Apfelessig

Salz, Pfeffer

## Bunter Käse Nudelsalat mit Zitronen Sauerrahm Dressing

### Anleitung

1. Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung garen.
2. Anschließend abseihen und auskühlen lassen.
3. Die Paprika putzen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Zwiebel schälen, putzen und sehr fein würfeln.
5. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren.
6. Die Nudeln mit dem Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Emmentaler grob reiben und unter die ausgekühlten Nudeln heben. Mit mediterranen Kräutern würzen.
8. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter den Nudelsalat heben.
9. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren. Den Käse-Nudelsalat mit dem Zitronen-Sauerrahm-Dressing garniert servieren.

Tipp: Der Nudelsalat schmeckt noch besser, wenn er ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen kann.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)