



Avocado-Nudelsalat

mit Thüringer Schinkenspeck

Zutaten für 4 Personen:

150 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
250 g Nudeln
1 rote Zwiebel
300 g Cherrytomaten
250 g Romanasalat
1 Avocado
Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 Messerspitze gemahlener Kreuzkümmel
45 ml Weinessig
45 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Thüringer Schinkenspeck in mundgerechte Stücke schneiden und in der Heißluftfritteuse bei 180 °C (Airfry) ca. 10 Minuten knusprig garen.
2. Nudeln al dente kochen und abkühlen lassen. Anschließend mit knusprigem Speck, fein geschnittener Zwiebel, halbierten Cherrytomaten und in Streifen geschnittenem Romanasalat in eine große Schüssel geben.
3. Avocado mit einer Gabel cremig zerdrücken. Mit fein geschnittenen frischen Basilikumblättern, gehacktem Knoblauch, Kreuzkümmel, Weinessig, Wasser, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Avocadodressing über den Salat geben und alles gut vermischen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben