1A+1B

Nudelsalat mit Pulled Salmon, Radieschen und Queller

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. Etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Dressing herstellen, indem die Zutaten zusammen mit etwas Pfeffer und Salz in einer kleinen Schüssel miteinander vermengt werden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs ca. 2-3 Minuten auf beiden Seiten braten. Mit Pfeffer und Salz würzen und dann mit einer Gabel auseinanderziehen. Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Radieschen in Scheiben schneiden. Pasta und Salat in eine tiefe Schüssel legen. Radieschen, Queller und den Pulled Salmon darüber verteilen. Mit dem Dressing besprenkeln und mit der Frühlingszwiebel garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- [ ] 40-50 g Lachs
- [ ] 50 g Radieschen
- [ ] 40 g Queller
- [ ] 10 g gemischter Salat
- [ ] ¼ Frühlingszwiebel
- [ ] ½ EL Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**402 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**26 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**30 g**