



Genuss-Rezept

Spätzlesalat mit Früchten

Zutaten für 4 Personen

250 g	Gutfried Geflügel-Mortadella
300 g	Spätzle (Fertigprodukt)
2	Pfirsiche
1 Schale	Erdbeeren
100 g	Feldsalat
2 El	Erdbeeressig
2 El	Olivenöl
	Saft von einer halben Zitrone
	Salz & Pfeffer aus der Mühle
	Prise Zucker



Zubereitung

Die Pfirsiche und Erdbeeren waschen und putzen, in gleich große Stücke schneiden. Den Feldsalat waschen und dann trocken schleudern. Aus dem Erdbeeressig, Olivenöl und Saft der Zitrone ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Zucker abschmecken.

Die Spätzle in kochendem Salzwasser 8 Minuten kochen. Anschließend kalt abspülen und auf einem Küchentuch trocknen. Die Früchte sowie die Spätzle mischen und mit dem Dressing marinieren. Einige Minuten zugedeckt stehen lassen.

Die Gutfried-Geflügel Mortadella in gleichgroße Stücke schneiden und mit dem Feldsalat auf dem Salat anrichten.

Hierzu passt warmes Baguettebrot.

Pro Portion: 15 g E, 34 g KH, 21 g F, 394 kcal

Zubereitungszeit: 20 Minuten