



SCHUPFNUDELSALAT MIT PESTO, PAPRIKA UND MOZZARELLA

Zutaten:

500 g **Landvogt** Schupfnudeln
 1 grüne Paprika
 1 gelbe Paprika
 10 Kirschtomaten
 125 g **bio** Mozzarella
 1 Bund Basilikum
 2 Knoblauchzehen
 40 g **Cucina** Parmigiano Reggiano
 (Parmesankäse)
 25 g **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne
 125 ml **Castello** Natives Oliven Öl
 1/2 TL Jodsalz
 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
 1/2 TL Raffinade Zucker

Zubereitung:

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Schupfnudeln in Olivenöl goldgelb braten, salzen und

pfeffern. Die Paprikahälften mit Zucker bestreuen und auf dem Grill backen, anschließend in 2 cm große Stücke schneiden. Die Kirschtomaten in Alufolie einpacken und für 3 bis 4 Minuten auf den Grill legen.

Für das Pesto:

Die Basilikumblätter zupfen und zusammen mit Knoblauch, Parmesan, Walnüssen und dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schupfnudeln mit den Paprikastücken, dem Mozzarella und den Kirschtomaten auf einer Platte anrichten und mit Pesto übergießen.

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Preis pro Person:
1,07 €



RUCOLASALAT MIT GARNELEN, FRISCHEN FEIGEN UND CASHEWS

Zutaten:

- 300 g Rucolasalat
- 250 g **King Prawns** Riesengarnelen
- 4 frische Feigen
- 3 Zweige Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 5 EL **Castello** Natives Oliven Öl
- 2 EL **Cucina** Aceto Balsamico
- 1 TL **Goldland** Sommer-Blüten-Honig
- 1 rote Chili
- 1/2 TL Raffinade Zucker
- 1/2 TL Jodsalz
- 2 EL **Farmer** Cashews

Zubereitung:

Rucolasalat waschen und von den Stielen befreien. Die Feigen vierteln. Die Zitrone abwaschen und einen Teil der gelben Haut abreiben. Das Olivenöl mit Honig, Zucker und Essig zu einer Vinaigrette verrühren. Chili in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl anbraten, die Garnelen und Cashews zufügen und fertig braten. Den Zitronenabrieb über die Garnelen streuen und salzen. Den Salat und die Feigen mit der Vinaigrette be-



träufeln, mit den Garnelen und frischem Oregano servieren. Dazu bio Toastbrötchen reichen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 1,92 €

Für diese Rezepte benötigen

Sie u. a.:

- Landvogt** Schupfnudeln
- Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne
- Cucina** Parmigiano Reggiano
- King Prawns**
- Castello** Natives Oliven Öl
- bio** Mozzarella
- Raffinade Zucker
- Paprika
- Goldland** Sommer-Blüten-Honig
- Cucina** Aceto Balsamico
- Jodsalz

