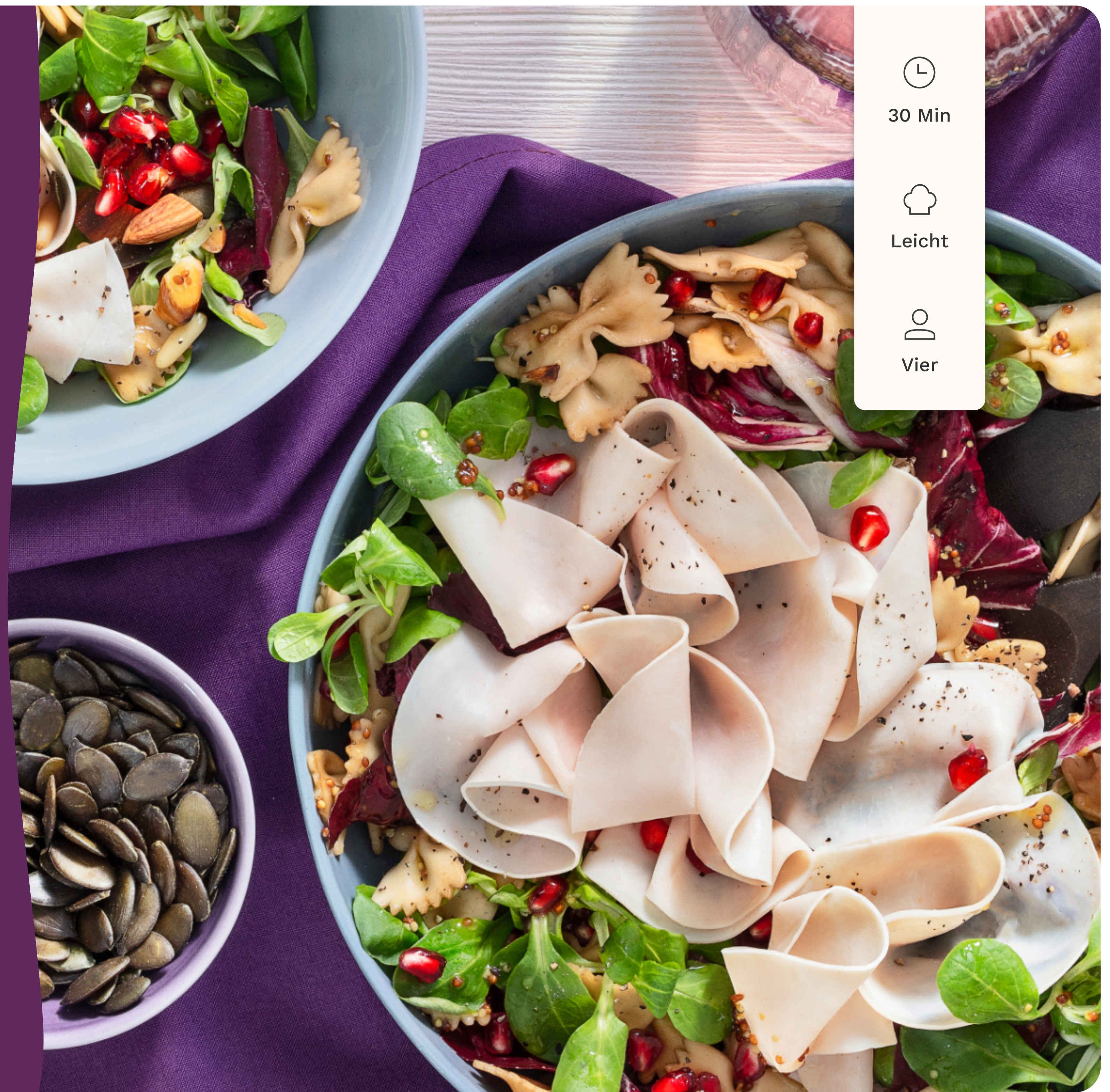


Vollkorn-Nudelsalat mit Granatapfel

Der Nudelsalat mit Frische-Kick: Granatapfel, Radicchio, Pinienkerne und hauchzarte Scheiben Herta Finesse Putenbrust mit Honig kreieren zusammen ein fruchtiges Geschmacks-Highlight. Egal ob als Lunch-Snack im Herbst oder leckeres Gericht für Gäste – dieser Nudelsalat garantiert Schlemmen ohne Gewissensbisse.



30 Min
Leicht
Vier

Zutaten

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

400 g Vollkorn-Nudeln

TIERISCHE PRODUKTE

Herta Finesse Putenbrust mit Honig

OBST & GEMÜSE

100 g Feldsalat
200 g Radicchio
Granatapfelkerne (Saison Sept. bis Dez.)
50 g Pinienkerne

GEWÜRZE

1 TL Senf
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

ÖL & ESSIG

2 TL weißer Balsamico
6 TL Olivenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Vollkornnudeln bissfest kochen, danach leicht abkühlen lassen.

2. SCHRITT

Feldsalat und **Radicchio** waschen. **Feldsalat** putzen, **Radicchio** vom Strunk trennen und Blätter grob klein schneiden.

3. SCHRITT

Granatapfel aufschneiden und Kerne herauslösen. Am besten die Haut oben, unten, rechts und links etwas anritzen, um die Frucht vorsichtig auseinanderzuziehen. So erwischt man alle Kerne.

4. SCHRITT

Alle Zutaten in einer Schüssel mixen und mit **Vinaigrette** bestehend aus **Olivenöl, Balsamico Essig, Senf, Zucker, Salz** und **Pfeffer** verfeinern.

5. SCHRITT

Die **Pinienkerne** kurz in einer Pfanne anrösten. Pinienkerne nach dem Servieren über den Salat streuen.

6. SCHRITT

Herta Finesse Putenbrust mit Honig als Topping auf dem Salatteller verteilen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Der Salat kann am Abend vorbereitet werden kann. Daher die **Pinienkerne** erst kurz vor dem Essen hinzufügen.

Nährwerte pro Portion

Energie	266 kcal
Fett	8,0 g
Kohlenhydrate	32,0 g
Eiweiß	10,5 g