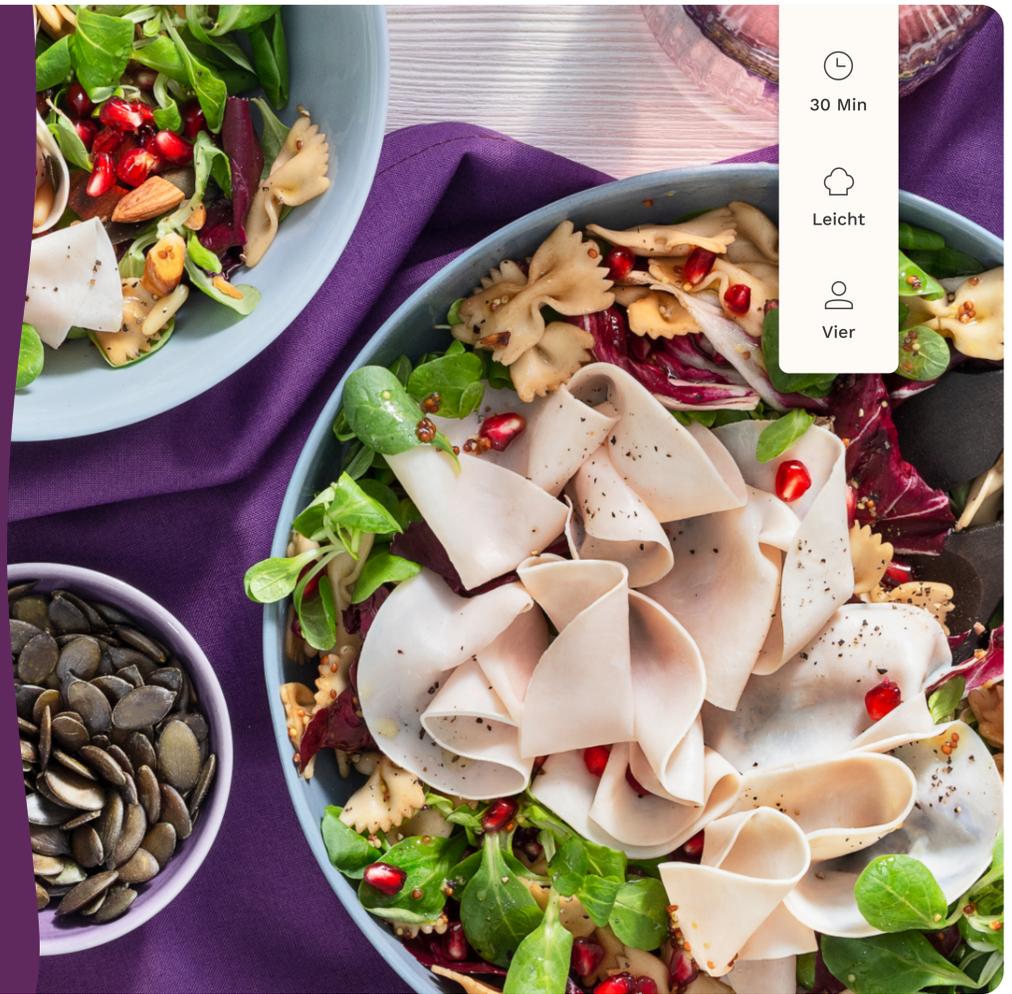


# Vollkorn-Nudelsalat mit Granatapfel

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