



NUDELSALAT MIT OMEGA-3 ALGENÖL ORANGE

Alle Zutaten für die Vinaigrette in eine Schüssel geben und verrühren. Die Nudeln gemäß Packungsangabe zubereiten und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel waschen und vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden.

Kerne aus dem Granatapfel lösen und Weintrauben halbieren. Den Fetakäse zerbröseln. Radicchio halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter abziehen, waschen und in grobe Stücke zupfen.

Feldsalat putzen. Nussmischung grob hacken.

Die abgekühlten Nudeln in eine große Schüssel geben und mit dem Radicchio, dem Feldsalat, den halbierten Weintrauben, den Apfelscheiben und der Vinaigrette vermischen. Die Granatapfelkerne, den Fetakäse und die Nussmischung in den Salat geben und unterheben.

GUTEN APPETIT!

Passt perfekt dazu:
Cellagon Omega-3
Algenöl Orange

ZUTATEN

für 4 Portionen

Vinaigrette:

- 50 ml Orangensaft
- 2 TL Cellagon Omega-3 Algenöl Orange
- 2 TL weißer Balsamico Essig
- 2 EL Traubenkernöl
- 1-2 TL Senf
- 1-2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Salat:

- 500 g Vollkornnudeln
- 2 grüne Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Granatapfel
- 100 g dunkle Weintrauben
- 100 g Fetakäse
- 200 g Radicchio
- 80 g Feldsalat
- 60 g Nussmischung

