

Teigwarensalat

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.50

Nährwert pro Rezept

335 Kcal, 12 g Fett, 45 g KH

Zutaten

- | | | | |
|-------|------------------------------------|---|--|
| 360 g | <u>Teigwaren</u> | 1 | al dente kochen und auf einem Blech auskühlen lassen |
| 10 g | Frühlingszwiebeln, feine Rädchen | | |
| 15 g | Tomaten, kleine Würfel | | |
| 1 g | Knoblauch, fein hacken | | |
| 15 g | frische Gartenkräuter, hacken | | |
| 2 cl | Sonnenblumenöl | | |
| 1 cl | Sherryessig | | |
| | <u>French Dressing (RL Gewürz)</u> | 2 | zugeben und vermischen nach Belieben würzen |