



ALB·GOLD

**ORECCHIETTE-
SALAT
MEDITERRAN**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt
aus nachhaltiger
Forstwirtschaft



Bedruckt mit
Farben auf
Wasserbasis



65% weniger
CO₂-Ausstoß
gegenüber
Plastikver-
packung*



Nudeln aus bestem
Bio Hartweizen und
Naturland Dinkel

*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB-GOLD

ORECCHIETTE-
SALAT
MEDITERRAN



LECKERE REZEPT-IDEE

ORECCHIETTE-SALAT MEDITERRAN

Mehr Rezepte unter
alb-gold.de/rezepte

SIE BENÖTIGEN

- 250 g ALB-GOLD Orecchiette
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Cocktailtomaten
- 2 Paprika, bunt
- 1 kleine Gurke
- 50 g schwarze Oliven, entsteint
- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Sherryessig
- ca. 1 EL Tapenade (Olivenpaste)
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver



4



35 MINUTEN



EINFACH

GUTEN
APPETIT



ZUBEREITUNG

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht weitergaren.
2. Gemüse putzen, waschen und ggf. schälen. Kerngehäuse der Gurke entfernen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln mit Essigen vermengen und ca. 15 Min. ziehen lassen, damit sie an Schärfe verlieren.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob zerteilen. Knoblauch schälen, grob hacken und mit 1 TL Salz im Mörser reiben. Mit Zwiebel-Essig-Mischung, Tapenade und Olivenöl zu einem Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig würzen.
4. Zutaten mit dem Dressing vermengen. Salat vor dem Servieren abschmecken.

UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

