



Nudelsalat mit Garnelen

Zubereitung

1. Nudeln nach Anleitung kochen und auskühlen lassen.
2. Garnelen schneiden, kurz in BONA Geschmacksöl Zitrone anbraten. Salzen, pfeffern und zu den Nudeln geben.
3. Salat und Frühlingszwiebel klein schneiden und unter die Nudeln mischen.
4. Für die Mayonnaise 1 Eidotter, Salz, Pfeffer und 1 EL Essig verquirlen. Unter ständigem Rühren langsam 1/8 l BONA Pflanzenöl zugeben, bis eine cremige Bindung entsteht. Mit 1 EL BONA Salatdressing Tomate, 4 EL Wasser, Currypulver und Sweet Chicken Chili Sauce herzhaft abschmecken.
5. Nudelsalat mit der Marinade vermengen. Servieren.

Zutaten

BONA Geschmacksöl Zitrone

100 g Garnelen

150 g Nudeln (z.B. Penne, Farfalle, etc.)

½ Stange Frühlingszwiebel

Radicchio Rosso di Treviso Salat

Für Mayonnaise:

1 Eidotter

1/8 Liter BONA Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

1 EL Essig

1 EL Currypulver

2 EL Sweet Chicken Chili Sauce

BONA Salatdressing (sonnengereifte Tomaten)