

Nudelsalat - fruchtig mit Curry + Putenfilet! bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Beutel Schmetterlingsnudeln (Farfalle), 2 kleine Dosen Mandarinen, 2 kleine Dosen geschnippelte Champignons, 1 Packung Marinierte Putenfilets (Aldi?), 2 Flaschen Miracel Whip Balance od. leichte Salatcreme v. Aldi/Penny, 1 Prise Salz, Pfeffer!.

Die Vorbereitungen:

Die Putenfilets werden in einer Aluschale im Backofen fertig gegart.

Die Nudeln werden ca. 10 Minuten im kochenden Salzwasser gegart.

Saft von beiden Mandarindosen und etwas Saft von den Champignons mit der Salatcreme vermischen. Gaaaanz viel Curry und etwas Pfeffer und Cayenne Pfeffer dazugeben. Die Sauce muss richtig currygelb werden :-)

Die Zubereitung:

Wenn alles gar ist, die Nudeln abgießen (nicht abschrecken...!) und mit der fertig gemischten Sauce übergießen. Mandarinen, Pilze und in kleine Streifen geschnittene Putenfilets dazugeben und gerne einen Tag durchziehen lassen. Dann ist er am leckersten :-)) Sollte der Salat am nächsten Tag zu "trocken" geworden sein, reicht meistens ein kleiner Schuss Wasser oder Mandarinsaft, um ihn wieder flüssiger zu machen.

Fertig! Lecker! Viel Spaß! Guten Appetit!