

## Zucchini-Nudel-Salat mit Skyr-Dressing



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

Für das Dressing:

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr natur  
1 TL Apfelessig  
1 gehäuften TL Senf  
2 TL Ahornsirup oder Honig  
1 TL gehackter Dill  
1 Zehe Knoblauch  
Salz & Pfeffer  
1 ½ EL Wasser

Für den Salat:

1 große Zucchini  
100 g Feldsalat  
2 Eier  
1 kleine rote Zwiebel  
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse  
20 g Walnüsse  
etwas Gartenkresse

## So geht's

1. Für das Dressing den Knoblauch pressen und mit dem **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr** sowie allen anderen Zutaten verrühren.

2. Die Eier nach gewünschtem Härtegrad kochen.
3. Die Zucchini und den Feldsalat waschen. Zucchini mit einem Spiralschneider zu Zoodles verarbeiten. Alternativ mit einem Sparschäler zu Bandnudeln schälen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.
4. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse** in kleine Würfel schneiden und die Nüsse grob hacken.
5. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen.

## **Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard**

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**