

Zucchininudel-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 Wallnüsse 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.

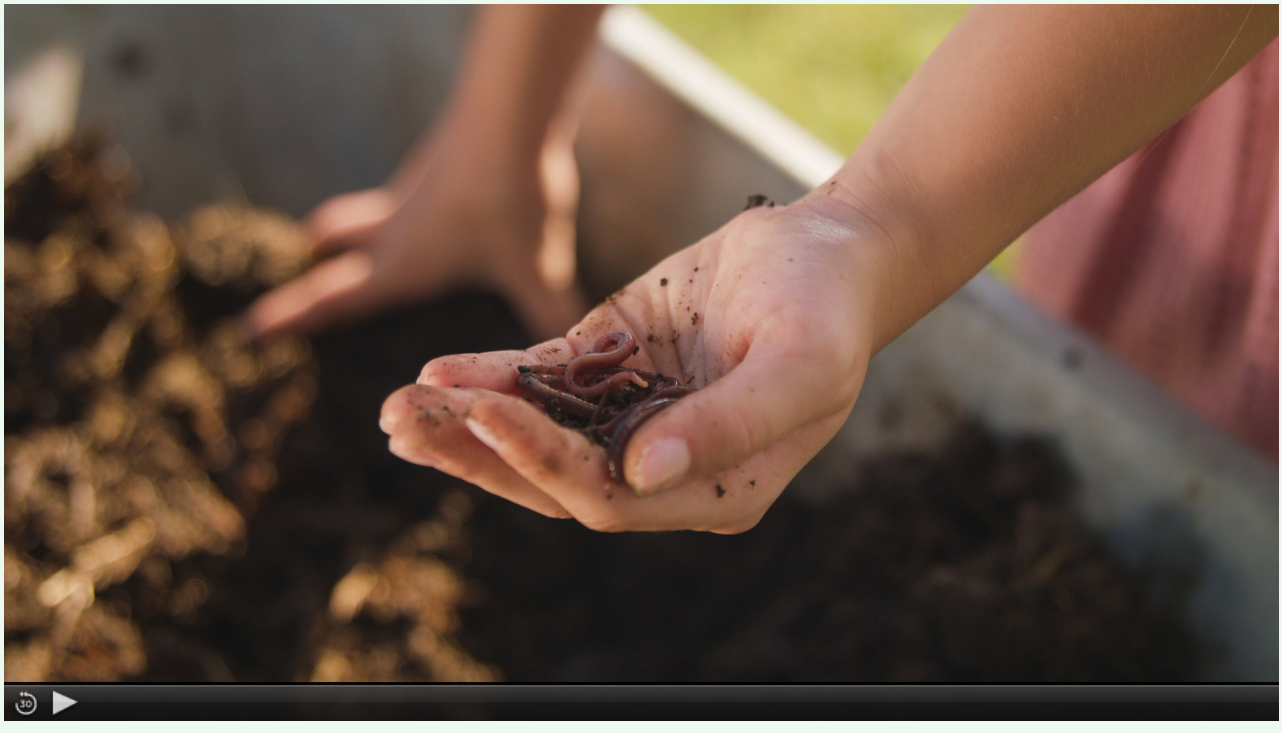
5. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen.

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?

