



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?

