

# Kinder-Nudelsalat

Mit ein paar Handgriffen, Tipps und Tricks wird aus einem einfachen Nudelsalat ein echtes Abenteuer für kleine Feinschmeckerinnen. Es gilt je bunter desto besser und je mehr Formen desto mehr Spaß.



## Rezept

4 Portionen

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** sehr einfach

**Equipment:** Schneidbrett, Messer, Mini-Keksausstecher z.B. Herz oder Stern

### Für den Nudelsalat:

- 250g Kinder Nudeln, z.B. Fußbälle, Fahrzeuge, Tiere...

- 150g Schnittkäse, z.B. Gouda
- ½ Salatgurke
- 1 Paprika
- 100g Cocktailtomaten
- 100g Mais aus der Dose
- 50g rote Bohnen aus der Dose

#### **Dressing:**

- 3 EL Kräuternessig
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Dijonsenf
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL getrocknete Gartenkräuter
- Salz
- Pfeffer

#### **Topping:**

- **LAND-LEBEN Bakkis**

#### **Zubereitung:**

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und abschrecken.

Gurken waschen, in Scheiben schneiden und mit einem Keksausstecher Herzen oder Sterne ausstechen.

Käse, Paprika und Tomaten in mundgerechte Scheiben, Streifen und Würfel schneiden.

Mais und Bohnen in ein Sieb geben, gründlich abspülen und abtropfen lassen

Alles in eine große Schüssel geben.

Fürs Dressing alle Zutaten verrühren, über den Nudelsalat gießen und vermengen.

Als Knusper topping für die Kleinen **Bakkis** servieren.

**TIPP:** Wer den Nudelsalat mit an den See oder ins Freibad nehmen möchte, sollte das Dressing in einem separaten Behälter mitnehmen und den Salat kurz vor dem Servieren marinieren. So bleiben alle Zutaten frisch und knackig.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)