

## ZUTATEN

1 Glas Garden Gourmet Vuna  
200g Penne Vollkorn- oder Dinkel  
1 kleine rote Zwiebel  
1/2 Gurke  
125 g Cherry-Tomaten  
1 kleine Dose Mais (140 g  
Abtropfgewicht)  
1 Bio-Zitrone  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Mittag- oder Abendessen

Auch als Hauptgericht geeignet, zum Beispiel mit einem zusätzlichen Rucolasalat mit gekochten Brokkoliröschen und Avocado, dazu Balsamico-Vinaigrette und Olivenöl.

### Serviervorschlag

Lecker mit etwas extra gehackter glatter Petersilie.



Suchst du Inspiration für ein veganes Essen, dann probiere diesen Pastasalat aus Garden Gourmet Vuna. Einfach, schnell und lecker!

## ZUBEREITUNG

### 1. Die Pasta kochen

Die Penne nach Packungsanweisung in reichlich Wasser mit etwas Salz „al dente“ kochen. Abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen.

### 2. Die Zutaten schneiden

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein hacken, die Gurke in Stücke schneiden und die Tomaten vierteln. Den Mais abtropfen lassen.

### 3. Anrichten

Dann die Penne mit dem Gemüse und Garden Gourmet Vuna mischen. Den Salat mit Zitronensaft, fein geriebener Zitronenschale (sauber gereinigt), Salz und Pfeffer würzen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**