

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.

 3 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

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**