

KNUSPERTASCHEN CORDON BLEU-ART MIT TAGLIATELLE UND SALAT

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Knuspertaschen Cordon Bleu-Art

20 g Rucola

20 g Gurke

30 g Cherrytomaten

15 g Sauerkraut

15 g Radieschen

30 g Tagliatelle

1/2 TL Butter oder Olivenöl

1 TL frische Petersilie

1/2 TL Zitronensaft

Etwas Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 24 MIN

 EINFACH

Lust auf eine köstliche Mahlzeit? Das Garden Gourmet Cordon Bleu mit Tagliatelle und frischem Salat ist eine fantastische Wahl! Dieses farbenfrohe Gericht kombiniert knusprige, würzige Aromen mit zarten Nudeln und knackigem Gemüse zu einem farbenfrohen Teller. Genieße diese köstliche Kombination für ein perfektes Esserlebnis!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Nudeln kochen

Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen (ca. 8-10 Minuten).

2. Wasser abgießen

Die Nudeln nach dem Kochen mit Butter oder Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Knuspertaschen Cordon Bleu-Art zubereiten

Die Knuspertaschen Cordon Bleu-Art nach Packungsanweisung im Ofen oder in der Heißluftfritteuse zubereiten.

4. Salat vorbereiten

Rucolablätter, Cherrytomaten, Gurkenscheiben, Sauerkraut und Radieschen in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer beträufeln. Gut durchmischen.

5. Anrichten & servieren!

Alles auf dem Teller anrichten und genießen!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**