

Leichter Nudelsalat **mit geräucherter Forelle**

250 g Zitronen-Riesling-Spaghetti vom Specht
250 g TK Blattspinat, ganze Blätter
250 g geräucherte Forellenfilets, ohne Haut
Zitrone, Salz, Pfeffer
250 g Mozzarella
100 ml Riesling
1 EL Zitronensaft
Schwarzer Pfeffer Salz
½ TL Suppengewürz
50 ml Vitalöl

Den Spinat auftauen, grob hacken.

Die Forellenfilets in Stücke zupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Spaghetti brechen, in ca. 8 Minuten al dente kochen, abgießen und in eine Schüssel geben.

Den aufgetauten Spinat darüber zupfen, die Forellen drüber geben. Den Mozzarella fein würfeln und über die Forellen geben. Aus dem Riesling, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Suppengewürz und dem Vitalöl im Schüttelbecher eine Marinade herstellen und über den Salat geben, vorsichtig alles vermischen. Den Salat noch ca. 1 Stunde ziehen lassen und vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

Lecker als leichte Vorspeise oder Partysalat!

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht!**

