

Pasta Fenchel- Gurkensalat mit Ginger Beer

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

100	g	Spiralnudeln
1	Stück	Gurke
1	Stück	Fenchel
100	g	Magerquark
100	g	Ginger Beer
10	g	Essig
50	g	Rapsöl
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gurk und Fenchel gefällig schneiden, abgiessen und kurz auskühlen lassen. Ginger Beer in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig gut vermischen.

Das passende Getränk

Traditionelle Braukunst mit einem Hauch
bittersüße Genuss entsteht durch die
Ingwer aus biologischem Anbau, Kurkuma
der milden Süsse von Äpfeln. Eine warme
leichten Chili-Note.



SLOW BREWED GINGER BEER



ALKOHOLFREI
SANS ALCOOL

*Ingrédients:
Kurkuma - Chili*

