



Teigwaren-Chavroux-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für 4 Einmachgläser von je ca. 5 dl

200 g Teigwaren
(z. B. Farfalle)
Salzwasser, siedend

- 1 Bio-Zitrone**, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft
- 3 EL Olivenöl**
- ¾ TL Salz**
- 200 g gelbe Cherry-Tomaten**, halbiert
- 200 g Datteltomaten**, halbiert
- 1 Dose Artischockenherzen**, (ca. 390 g), abgetropft, halbiert
- 2 Avocados**, in Würfeln
- 150 g Chavroux Réserve**, grob gerieben
- 4 EL glattblättrige Petersilie**, fein geschnitten

1 — Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

2 — Zitronenschale und -saft, Öl und Salz verrühren. Teigwaren mit den restlichen Zutaten begeben, mischen, in Gläser anrichten.

Portion: 568 kcal, F 36 g, Kh 39 g, E 17 g
VEGI

Info

Der **Chavroux Réserve** ist ein Hartkäse aus Ziegenmilch, der Handarbeit gebürstet und gewürzt wird. Dank seinem herrlich milden und cremigen Geschmack begeistert er Einsteiger wie eingefleischte Käsefans. Chavroux Réserve ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

