

# Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat



Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

## **Zutaten:**

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize [Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea](#)

250 gr. Mozarellakugeln

300 gr. Erdbeeren

1 Avocado

1 Hand voll Babyspinat

1 Hand voll Basilikum

Salz/Pfeffer

## *Für Dressing*

150 ml weißer Balsamessig

3 EL Honig

1 Prise Salz

## **Zubereitung:**

Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben.

Flexiröhrelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.



Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.

Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.

Abgekühltes Dressing darübergerben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

---

## Gesichts- und Körperpeeling, hier Zitrone



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

**Zutaten:**

1 Biozitron

500 Gramm einfaches Speisesalz

75 ml Baby-Mandelöl

**Zubereitung:**

Die Zitrone grob achteln und ca. 20 sec auf Stufe Max im Multi zerkleinern.

Das Salz hinzufügen und weitere 10 sec auf max gut durchmischen.

Das Baby-Mandelöl hinzugeben nochmals aufmischen und abfüllen.

Dieses Peeling kann auch mit Orangen und Zucker gemacht werden.

Bei der Benutzung bitte nicht mit den Augen in Kontakt kommen.