

Bunter Nudelsalat für Kinder



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für eine große Schüssel:

- 250 g Gabelspaghetti oder andere kleine Nudeln
- 1 frische Gurke
- 1 kleine Packung Minitomaten
- 150 g junger Gouda
- 1 Apfel
- 2 Möhren
- 1 kleine Dose Mais
- Olivenöl
- Kräutersalz
- optional: Fleischwurst

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

So bereitest du den bunten Nudelsalat für Kinder zu:

1. Koche zuerst kocht die Nudeln, gieße sie ab und lasse sie auskühlen.
2. Schäle die Möhre, wasche den Apfel und entkerne ihn (du kannst ihn mit oder auch ohne Schale verwenden).
3. Während die Nudeln auskühlen wäschst, schälst und schneidest du die Gurke, den Apfel und die Möhren in kleine Würfel. Wasche auch die Minitomaten und halbiere sie.
4. Schneide den Gouda in kleine Würfel. Wer gerne Fleischwurst mag, schneidet auch diese in Würfel - unsere Kinder lieben das sehr. Wenn es allerdings Fleisch als Beilage

gibt, ist die zusätzliche Wurst im Salat nicht nötig.

5. Mische die ausgekühlten Nudeln in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten.
6. Gib dann einen ordentlichen Schluck Olivenöl darüber und schmecke den Nudelsalat für Kinder mit Kräutersalz ab. Im Sommer machen wir dann immer noch sehr gern frischen Zitronenthymian ran – das muss aber nicht sein. Bis zum Verzehr lässt du den Kinder-Nudelsalat im Kühlschrank durchziehen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

