

Nicole Siebentritt

**The best Recipes
for the Afterparty**

Noodle salad with salmon

The "light" variation of the classic noodle salad – for eating a lot more of 😊

- 300g short noodles (e.g. spirals)
- 200g smoked salmon
- 1 bunch spring onions
- 2-3 tbsp mayonnaise
- 150g natural yoghurt
- Juice of 1/2 lemon
- 1 tbsp dried dill
- 1 tsp sugar
- Salt, pepper, paprika powder

Cook the noodles in boiling saltwater al dente, following the instructions on the package. Rinse them with cold water and let them cool.

Cut the salmon into small pieces, cut the spring onions into fine rings and add them to the cold noodles.

Stir up all other ingredients to make a sauce, season, add to the pasta and mix well. Delicious...!!!

Which is your favourite afterparty recipe?

Send it in to be printed here 😊!

Die besten Afterparty Rezepte

Nudelsalat mit Lachs

Die „leichte“ Variante zum klassischen Nudelsalat – zum viel mehr davon essen 😊

- 300g kurze Nudeln (z.B. Spiralen)
- 200g Räucherlachs
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2-3 EL Mayonnaise
- 150g Naturjoghurt
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL getrockneter Dill
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Die Nudeln nach Packungsangabe in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen und kalt werden lassen.

Den Lachs in kleine Stückchen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zu den kalten Nudeln geben.

Alle anderen Zutaten zu einer Soße verrühren, abschmecken, zu den Nudeln geben und alles gut durchmischen. Lecker...!!!

Welches ist Dein Lieblings-Afterparty-Rezept?

Schick es mir, dann druck' ich's hier 😊!

Translated by Nicole Siebentritt

