

### *Sommersalat á la Felix*

*Notizen:*

Hörnchen-Nudel nach Anleitung kochen. Fenchel und Möhren blanchieren und kleinschneiden, je eine ½ Paprika, rot und grün, in Kräuternessig einlegen und einziehen lassen (ca. 4 Std.), Thunfisch und Krabben mit Salz, Pfeffer und Zwiebel vermischen. Den für die Paprika benutzten Kräuternessig später zum Würzen nehmen. Alles zusammen nochmals untermischen.

*Zutaten:*

250 g Hörnchen-Nudel,  
½ Dose Thunfisch,  
150 g Krabben,  
Fenchel und Möhren  
je nach Geschmack,  
je ½ Paprika  
rot und grün,  
Zwiebel,  
Salz,  
Pfeffer,  
Kräuternessig

*Tipp:*

Dazu italienisches Landbrot und ein spritziger Weißwein. Als Beilage empfehle ich Lachs.