

mehr Rezepte hier:  
[www.gartenbau-in-thueringen.de/qr/rezpte](http://www.gartenbau-in-thueringen.de/qr/rezpte)



# Natürlich gesund

Mehr Informationen unter: [www.gartenbau-in-thueringen.de](http://www.gartenbau-in-thueringen.de)

## mit Duftgeranien aus Thüringen



Landesverband  
Gartenbau  
Thüringen e.V.

- + sind essbar, haben heilende Wirkung und eignen sich perfekt zum aromatisieren  
die Vielfalt reicht von Flieder oder Rose über Orange, Pfirsich und Zitrone bis Ingwer und Schokolade
- + sind ein natürlicher Insektenschutz  
dank ihrer ätherischen Öle, sowie pflegeleicht & robust

## Duftgeranien – was steckt drin?



# Sommerlicher Nudel- salat mit Duftgeranien

## Zutaten für 6 Personen:

250 g Spirelli oder Hörnchennudeln, 200 g Schinkenwurst oder Kochschinken, 150 g mittelalter Gouda, 1/2 Salzgurke, 1 Bd. Radieschen, 2-3 EL Mayonnaise, 2-3 EL Jogurt, 2-3 EL Weinessig, etwas Pfeffer und Salz, 2-3 EL Sonnenblumenöl, 1 kl. Tasse gehackte Geranienblätter und ein paar Blüten von Duftgeranien zum Verzieren, Empfohlene Duftgeranien: Regines Schöne, Mrs. Kingsley, Clorinda

Zunächst werden die Nudeln in kochendes Salzwasser gegeben und nach Angabe auf der Verpackung gekocht. Man sollte darauf achten, dass sie nicht zu weich werden. Dann die Nudeln ins Sieb geben und abschrecken, anschließend gut auskühlen lassen und in eine Schüssel geben. Inzwischen wird die Wurst (bzw. der Kochschinken) in kleine Würfel geschnitten und der Käse grob raspelt. Die Radieschen werden gewaschen, geputzt und in Scheiben geschnitten. Auch die Gurke wird gewaschen und in Würfel geschnitten. Schließlich müssen noch die gereinigten Blätter der Duftgeranien klein gehackt werden. Nun vermischt man die Mayonnaise, den Jogurt und den Essig miteinander, salzt und pfeffert die Marinade. Zum Schluss wird etwas Öl dazugegeben und alles glatt verrührt. Nudeln mit den Zutaten mischen und mit der Soße übergießen. Gut durchziehen lassen und noch einmal abschmecken.