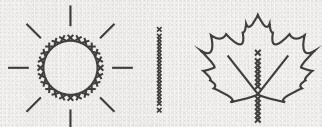


Tag-am-See- Nudelsalat



Sei amol a'miasig!

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTSPEISE, FÜR 8 PERSONEN ALS SNACK

- 300 g (Vollkorn-)Penne oder Schmetterlingsnudeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g reife Paradeiser
- 2 große gelbe Paprika
- 1 Salatgurke
- 150 g Schafkäse
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Apfelessig
- 2 EL Wasser
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig
- 0,5 TL Pfeffer gemahlen
- 0,5 TL jodiertes Salz

Zubereitung

- 1 Nudeln in kochendes Salzwasser geben und bei offenen Deckel bissfest kochen - am besten 1 Minute kürzer kochen lassen als angegeben. Nudeln abseihen und kalt abspülen.
- 2 Öl, Essig, Wasser, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in ein sauberes Marmeladeglas geben, verschließen und gut schütteln. (Alternativ kann man mit einem Mixstab die Marinade herstellen.)
- 3 Gemüse waschen, mundgerecht schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Mit der cremigen Marinade übergießen und gut durchrühren. Schafkäse klein schneiden und zum Gemüse geben.
- 4 Zum Schluss die Nudeln untermischen und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal kosten und eventuell nachwürzen!

Tipp

Dieser leichte Nudelsalat darf bei keinem Grillfest fehlen. Er kann auch perfekt zum Schwimmen an den See mitgenommen werden!