Rezept

Nudelsalat mit Champignons

Ein Rezept von Nudelsalat mit Champignons, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Orecchiette oder Penne
1	Fenchelknolle
2 EL	Rapsöl
2 EL	weißer Aceto balsamico
1 Bund	Rucola (oder Portulak)
100 g	Schafskäse (Feta)
	Salz
250 g	braune oder weiße Champignons
50 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
250 g	Datteltomaten
2 EL	Kapern (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Fenchel putzen, waschen und klein schneiden, das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Fenchel darin in ca. 5 Min. rundherum anbraten. Die Pilze ca. 3 Min. mitbraten. Mit Brühe und Essig ablöschen und etwas verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fenchel-Pilz-Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben etwas klein zupfen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Nudeln, die Fenchel-Pilz-Mischung, Rucola und Tomaten mit dem zerbröckelten Käse in einer Schüssel mischen. Nach Belieben die Kapern unterrühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und servieren.