Rezept

Nudelsalat mit Koriander

Ein Rezept von Nudelsalat mit Koriander, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	kurze Nudeln (z. B. Casarecce, Fusilli oder Penne)
1	rote Zwiebel
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	saure Sahne
	Salz
	Chilipulver (wer mag)
	Salz
1/2 Bund	Koriandergrün
500 g	Tomaten
2 EL	Rapsöl
1 EL	Mayonnaise
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln im Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest kochen, gut abschrecken und abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

3. Den Zitronensaft mit Öl, saurer Sahne und der Mayonnaise verrühren und mit den Nudeln, dem Koriander, der Zwiebel und den Tomaten mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und eventuell auch ein bisschen Chilipulver abschmecken. Schmeckt zu Fleisch und Geflügel jeder Art.