

## Rezept

# Bunter Nudelsalat mit Pilzen

Ein Rezept von Bunter Nudelsalat mit Pilzen, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> kurze dicke Nudeln (z. B. Hörnchen)	Salz
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Rucola (Rauke)
<b>150 g</b> Kirschtomaten	<b>150 g</b> Champignons
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter
<b>4 EL</b> Apfelessig	<b>4 EL</b> Orangensaft
<b>1 TL</b> Senf	<b>1 TL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit 1 EL ÖL nach Packungsanweisung bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Rucola waschen, harte Stiele entfernen, Blätter etwas klein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
4. Die Butter zum Bratfett in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin etwa 1 Min. andünsten.
5. Essig, Orangensaft, Senf und Zucker einrühren und 2 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Nudeln dazugeben, gut durchschwenken und in eine große Schüssel füllen. Pilze, Tomaten und Rucola dazugeben und mit den Nudeln gut vermengen.