

## Rezept

# Bunter Nudelsalat mit Schinken

Ein Rezept von Bunter Nudelsalat mit Schinken, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>80 g</b> kurze Nudeln (z. B. Spirelli oder Penne)	Salz
<b>3</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	<b>1</b> große Tomate
<b>1</b> kleine Möhre	<b>1</b> kleine rote Zwiebel
<b>50 g</b> Kochschinken (in Scheiben)	<b>1 TL</b> Aceto balsamico
<b>3 EL</b> warme Gemüsebrühe	<b>1 TL</b> Feigensenf
Pfeffer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>10 g</b> Parmesan

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 27 g F, 28 g EW, 78 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und das Öl dabei auffangen. Die Tomaten in Streifen schneiden. Frische Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Schinkenscheiben aufrollen und in Röllchen schneiden.
3. Essig, Brühe, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Zum Schluss das Olivenöl unter die Vinaigrette rühren.
4. Die Nudeln mit der Vinaigrette vermengen und kurz ziehen lassen. Den Parmesan reiben.
5. Alle vorbereiteten Zutaten locker unter die Nudeln heben, den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreuen.