

Rezept

Hörnchen-Nudel-Salat mit Käse

Ein Rezept von Hörnchen-Nudel-Salat mit Käse, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Vollkorn-Hörnchennudeln	Salz
2 EL Rosinen	4 EL Apfelessig
Pfeffer	4 EL Rapsöl
2 säuerliche Bio-Äpfel (ca. 300 g; z.B. Elstar)	1 Bund Radieschen
100 g Käse (am Stück; z.B. Leerdamer, Butterkäse)	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit die Rosinen zugeben und bis zum Ende mitgaren.

2. Inzwischen den Essig mit Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette rühren. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, klein würfeln und sofort in die Marinade geben.

3. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Käse in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

4. Nudeln und Rosinen in ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Beides mit Käse, Petersilie und Radieschen in das Apfeldressing geben, alles gut durchmischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.