

Rezept

Lauwarmer Nudelsalat mit Pilzen

Ein Rezept von Lauwarmer Nudelsalat mit Pilzen, am 26.04.2024

Zutaten

8 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)	50 g Rucola
200 g Penne	Salz
200 g Champignons	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter	Pfeffer
1 EL Olivenöl	2-4 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben kleiner zupfen.

2. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.

3. Die Pilze putzen, trocken abreiben und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin etwa 5 Min. rundherum anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Pilze salzen und pfeffern.

4. In einer Schüssel Nudeln, Pilze, Tomaten, Rucola und Öl mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf zwei Teller verteilen und mit etwas Aceto balsamico beträufeln.