

Rezept

# Nizza-Nudelsalat

Ein Rezept von Nizza-Nudelsalat, am 28.09.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> Farfalle	<b>3</b> Eier (M)
<b>80 g</b> Sardinenfilets (in Olivenöl)	<b>50 g</b> Oliven (entsteint)
<b>1</b> kleine Schalotte	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>2 EL</b> Kapern	<b>3</b> Cornichons
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Haltbarkeit** ,

## Zubereitung

1. Farfalle nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.

---

2. Inzwischen die Eier in ausreichend Wasser in ca. 10 Min. hart kochen.

---

3. Sardinenfilets abtropfen lassen und in kleine Stücke zerpflücken. Die Oliven in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte schälen.

---

4. Schalotte, Crème fraîche, Kapern, Cornichons und Zitronensaft im Blitzhacker fein zerkleinern. Dressing salzen und pfeffern.

---

5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Eier kalt abschrecken, schälen und achteln oder grob würfeln.

---

6. Alle Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.