

Rezept

Nizza-Nudelsalat

Ein Rezept von Nizza-Nudelsalat, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------|
| 150 g Farfalle | 3 Eier (M) |
| 80 g Sardinenfilets (in Olivenöl) | 50 g Oliven (entsteint) |
| 1 kleine Schalotte | 100 g Crème fraîche |
| 2 EL Kapern | 3 Cornichons |
| 2 EL 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.