

Rezept

Nudel-Rosenkohl-Salat mit Kassler

Ein Rezept von Nudel-Rosenkohl-Salat mit Kassler, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Rosenkohl	600 ml Gemüsebrühe
250 g Nudeln (z. B. Volanti)	Salz
1 große gelbe Paprika	250 g Kassler Lachsbraten am Stück
1 kleine Zwiebel	125 g Cashewkerne (geröstet und gesalzen)
6 EL Aceto balsamico bianco	4 EL Öl
2 EL Dijon-Senf	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal, 26 g F, 31 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Rosenkohl waschen und putzen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und den Rosenkohl darin bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den Kochsud für die Marinade auffangen. Die Röschen dann längs vierteln.
2. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, heiß abbrausen und abtropfen lassen. Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Viertel dann in feine Streifen schneiden. Kassler in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Nudeln, Paprika, Kassler, Zwiebel und Cashewkerne in eine große Schüssel geben.
3. Den Rosenkohlkochsud mit Essig, Öl und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Marinade über den Salat gießen, alles locker durchmischen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.