Rezept

Nudel-Schichtsalat

Ein Rezept von Nudel-Schichtsalat, am 23.05.2025

Zutaten

250 g	Nudeln (z. B. Hütchen gewalzt)
1 Glas	Tomatenpaprika (165 g Abtropfgewicht)
250 g	gekochter Schinken am Stück
300 g	Crème fraîche
500 g	Champignons
	Salz
3	Frühlingszwiebeln
1 Dose	Kidneybohnen (225 g Abtropfgewicht)
	Pfeffer
3 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 34 g F, 32 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, heiß abbrausen und abtropfen lassen. Paprika abgießen und den Einlegesud für die Marinade auffangen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinken klein würfeln. Bohnen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

2. Crème fraîche und Paprikasud verrühren, kräftig salzen und pfeffern. Die Hälfte der Nudeln in eine große Glasschüssel geben. Paprika und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Mit der Hälfte der Crème fraîche beträufeln, Bohnen und Schinken daraufschichten.

3. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin braun anbraten. Leicht salzen und auf die Bohnen schichten. Restliche Crème-fraîche-Marinade und Nudeln darauf verteilen und den Salat zugedeckt über Nacht kühlen. Danach gut durchmischen und eventuell nachwürzen.