

Rezept

Nudelsalat mit Café-De-Paris-Crème

Ein Rezept von Nudelsalat mit Café-De-Paris-Crème, am 04.12.2024

Zutaten

100 g grüne TK-Bohnen	Salz
6 Schalotten (ca. 100 g)	2 EL Öl
2 EL Salat-Mayonnaise	je 1 EL Zitronensaft und Weißweinessig
je 1/2 TL Dijon-Senf und Tomatenmark	je 1 Msp. Paprikapulver, Currypulver, gemahlener Kümmel, Koriander und Ingwer, getrockneter Thymian und Majoran
1 Spritzer Worcestersauce	Cayennepfeffer
Zucker	1 Knoblauchzehe
je 1/2 Bund Dill und Petersilie	200 g bissfest gegarte Girandole

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die TK-Bohnen nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Schalotten schälen, längs halbieren und die Hälften längs in feine Spalten schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin unter Rühren goldbraun braten.
3. Die Mayonnaise mit Zitronensaft, Essig, Senf, Tomatenmark und Gewürzen verrühren, mit Worcestersauce, Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Dill und Petersilie waschen und trockenschütteln, die Spitzen bzw. Blättchen fein hacken. Knoblauch und Kräuter zur Sauce geben.
4. Nudeln, Bohnen und drei Viertel der Schalotten zur Sauce geben, alles gut vermischen und noch einmal abschmecken. Mit den restlichen Schalotten und etwas Cayennepfeffer bestreut servieren.