

Rezept

Nudelsalat mit Paprika-Feta-Dressing

Ein Rezept von Nudelsalat mit Paprika-Feta-Dressing, am 27.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	1 Bio-Zitrone
100 g Schafskäse (Feta)	1 Knoblauchzehe
3 EL Aceto balsamico bianco	1 EL Honig
100 ml Olivenöl	1 TL gehackter Rosmarin
Salz	Pfeffer
400 g kurze Nudeln (z. B. Fusilli oder Casarecce)	Salz
100 g Rucola	1 Bund Basilikum
200 g Kirschtomaten	200 g getrocknete Tomaten in Öl
Pfeffer (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Paprika halbieren, entkernen und waschen. Eine Hälfte für den Salat beiseitelegen, die zweite Hälfte fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und halbieren. Ebenfalls eine Hälfte für den Salat beiseitelegen. Von der zweiten Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Käse fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Essig, Honig, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Paprikawürfel, Käse, Knoblauch und Rosmarin unterheben. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Durchziehen lassen, bis der Salat fertig ist.
3. Für den Salat die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen, die Blätter nach Wunsch klein zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und würfeln.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die zweite Paprikahälfte in feine Streifen schneiden. Die zweite Zitronenhälfte in dünne Scheiben schneiden. Nudeln, Rucola, Basilikum, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, Paprika und Zitrone mit dem Dressing mischen und 5 Min. durchziehen lassen. Nach Wunsch nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.