

Rezept

Nudelsalat mit Pilzen

Ein Rezept von Nudelsalat mit Pilzen, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Nudeln (z. B. Farfalle)	Salz
500 g Kräuterseitlinge (oder Champignons)	300 g Zuckerschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g Rucola
1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Salbei
1 Knoblauchzehe	4 EL Rapsöl
4 EL weißer Aceto balsamico	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. Pilze trocken säubern, größere in mundgerechte Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen und putzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Rucola, Thymian und Salbei waschen und trocken schütteln. Von den Kräutern die Blätter abzupfen und grob hacken. Rucolablätter in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. 2 EL Rapsöl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen, Pilze, Zuckerschoten, Zwiebeln, Thymian und Salbei darin unter Rühren ca. 3 Min. braten.

4. Für das Dressing das restliche Öl mit Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Wok oder Pfanne vom Herd nehmen, Rucola und Nudeln locker unter den Pilz-Kräuter-Mix mischen. Das Dressing unter den Salat ziehen. Salat anrichten und warm servieren.