

Rezept

Nudelsalat mit Radicchio

Ein Rezept von Nudelsalat mit Radicchio, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g kleine Hörnchennudeln (ersatzweise Gabelspaghetti) | Salz |
| 150 g zarte grüne Bohnen | 4 EL Sonnenblumenöl |
| 100 g gekochter Schinken in Scheiben | 1 Radicchiosalat |
| 3 EL Weißweinessig | 1 große milde Zwiebel |
| Pfeffer | 2 TL scharfer Senf |
| | 3 EL grob zerteilte Walnusskerne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen. In eine Schüssel (mit Deckel) geben und 2 EL Öl locker untermischen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
2. Die Bohnen putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In frischem kochendem Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Radicchio waschen, trockenschwenken, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Bohnen und die Salatstreifen unter die Nudeln mischen.
3. Den Schinken ohne Fettrand in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Beides zu den Nudeln geben. Den Essig mit Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, 2 EL Öl unterschlagen, bis eine cremige Salatsauce entstanden ist. Über die Salatzutaten geben und alles vorsichtig mischen. Den Nudelsalat mit den Walnüssen bestreuen und die Schüssel verschließen. Bis zum Picknick in den Kühlschrank stellen. In einer Kühltasche transportieren.